

# Veranstaltungsmappe für Ihren besonderen Tag



Stand Juli 2009

## Das Team von Natürlich Kochen und ich möchten



Ihnen für Ihr Interesse an unserem Service danken.

Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Information über die Angebote und Möglichkeiten mit uns.

Betrachten Sie diese bitte einmal als Anregung.

Sehr gern beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch in unserem Hause.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

Wir hoffen, wir werden Sie mit unserer Broschüre neugierig auf uns machen und versichern Ihnen schon heute, dass wir alles daran setzen, um „Ihren Tag am Fluss des Lebens“ und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen schon heute: Herzlich Willkommen!

Ihr

**Oliver Wall**  
Inhaber

## Inhaltsverzeichnis

	Ab €	Seite
Begrüßung		2
Daten & Fakten		4
Wir empfehlen		5
<hr/>		
Speisen & Getränke		6
Fingerfood- & Flying Buffet Auswahl		7
Menüvorschläge		8
Menübausteine		9
<hr/>		
Heimatliches Hessisches Buffet	18,50 €	10
Zeitloses Wintergarten Buffet	21,50 €	11
Morgenland Buffet	27,50 €	12
Arabisches Casablanca Buffet	31,50 €	13
Fit & Gesund Buffet	45,50 €	14
Bayrisches Buffet	45,50 €	15
Wald, Wiesen & Fluss Buffet	55,50 €	16
Mediterranes Urlaubs Buffet	55,50 €	17
Frische Fische & Meeresfrüchte Buffet	65,00 €	18
Cross Over Buffet – Eine Reise um die Welt	75,00 €	19
Gala Buffet	99,00 €	20
<hr/>		
Wein, Sekt & Champagner		21
Alkoholfreie Getränke, Biere, Kaffee und Aperitif		22
Spirituosen		23
<hr/>		
Pauschalen und Personal		24
Kontakt		24

## Daten & Fakten

**Adresse:** Natürlich Kochen  
Oliver Wall – der Kochexpress  
Frankfurter Landstrasse 6  
61348 Bad Homurg  
Tel.: +49 (0) 173 98 98 637  
e-mail: [Info@kochexpress.de](mailto:Info@kochexpress.de)  
Web: [www.Kochexpress.de](http://www.Kochexpress.de)



### Optionaler Veranstaltungsraum :

Der 12 Meter hohe, tageslichtdurchflutete Wintergarten mit direktem Zugang zu dem 35 000qm großen japanischen Garten ist das Highlight der Location. Mit multifunktionalen Möglichkeiten ist diese Kombination für fast alle Events von Hochzeit, Familienfeiern, Konzerten und Firmenfeiern perfekt geeignet.

### Catering:

exzellente Cateringkompetenz und mitgewirkt bei u.a.

- Formel Eins VIP Zelt Nürnbergring
- Formel Eins VIP Zelt Hockenheimring
- Confederationscup Nürnberg
- Confederationscup Frankfurt
- DTM VIP Lounge Hockenheim
- IAA Daimler Chrysler Frankfurt
- Varieté Englische Kirche Bad Homburg
- A380 Präsentation Frankfurt
- Jahrhunderthalle Frankfurt
- Kurhaus Wiesbaden
- Bulthaupt Küchenstudio – Aschaffenburg
- Festhalle / Messe – Frankfurt
- Kofler Company Fritz Remond Theater – Frankfurt
- Weyberhöfe - Sailauf/Aschaffenburg



## Wir empfehlen:

### Wir fertigen für Sie Menükarten mit Ihrem persönlichen Trauspruch oder Textzeile:

Menüklappkarte mit Umschlag	DIN A5 / Stück	2,50 €
Menükarten	DIN A5 / Stück	2,00 €
Tischpläne auf Staffelei	ab	15,00 €
Floorlights (Wandbeleuchtung)	pro Stück	10,00 €
Stuhlhusse	pro Stück	9,00 €
Korkgeld für Weine (0,75l)		15,00 €
Korkgeld für Schaumweine (0,75l)		15,00 €
Korkgeld für Champagner (0,75l)		30,00 €
Korkgeld für Spirituosen (0,75l)		40,00 €
Porzellan & Besteckpauschale	pro Person	4,50 €

### Zusatztechnik

Leinwand	2m x 2m	40,00 €
Videogerät VHS		30,00 €
Rednerpult		50,00 €
Mikro drahtlos		80,00 €
Beamer		90,00 €
Beamertisch		inkl.
Techniker	pro Std.	45,00 €

Falls eine zusätzliche Anmietung bei einer Fremdfirma erforderlich ist, gelten die o.g. Mietpreise nicht.

### Musik und Unterhaltung

Ob ein Pianospielder während des Empfangs, ein DJ oder eine Live Band für den Hochzeitswalzer, die richtige Musik entscheidet über eine gelungene Feier.



## Speisen & Getränke



### Die Geschichte der Speisekarte

Die Gelehrten streiten sich, seit wann es Speisekarten gibt ...

Durchaus möglich, dass schon assyrische Gastwirte ihr Tagesmenü auf Tontafeln geritzt und vor die Tür gestellt haben. Und noch viel früher, in den Anfangszeiten der Menschheit, hat der Jäger Ur das Bärenfell vor seine Höhle gehängt, und da wussten seine Freunde, bei ihm gibt es was zu knabbern.

Von den alten Griechen und Römern sind authentische Speisefolgen überliefert, also müssen sie aufgeschrieben worden sein. Vielleicht bestand damals schon die Sitte, wie später im Mittelalter, dass ein Hofmeister die prächtig aufgetragenen Gerichte ankündigte.

Die Menü- und Speisekarten, in der Verbreitung und Form, wie wir sie heute kennen, sind erst im 19. Jahrhundert entstanden. Es waren zwei Ereignisse nötig, damit sich die Speisekarten einbürgern konnten: das eine war die Entstehung der ersten öffentlichen Restaurants um 1770 in Paris, das andere der grundlegende Wechsel in der Art des Servierens, welcher sich Mitte des 19. Jahrhunderts in ganz Europa vollzog.

In einer Speisewirtschaft im damaligen Paris fand man ein fast unglaubliches Angebot an Speisen und Getränken: zwölf verschiedene Suppen, 24 Hors d'oeuvres, 15 bis 20 Speisen von Rindfleisch, 20 von Schafffleisch, sechs bis 20 von Kalbfleisch, 30 von Geflügel und Wildbret, 24 von Fisch, 15 Braten, zwölf Pasteten, 50 Zwischenessen und 50 Desserts. Zusätzlich standen dem Gast 30 verschiedene Weine 20 bis 30 verschiedene Arten Liköre sowie Kaffee, Punsch und Glühwein zur Verfügung.

Das große Angebot musste dem Gast also bekannt gemacht werden. In den früheren Gasthöfen hatte es noch keine Menü- und Speisekarten gegeben, dafür hingen an der Wand großgeschriebene Tafeln, die über die vorhandenen Speisen und Getränke informierten. Diese waren nun nicht mehr ausreichend und Speisekarten wurden damit zu einer Notwendigkeit.

## Fingerfood Auswahl - ab 15 Personen

### Pikant und warm

Blätterteigtaschen (3 Stück), verschieden gefüllt	2,80 €
Kleine Bauernfrikadelle (3 Stück) im Chili-Dip	2,30 €
Geflügel-Saté-Spieß mit Erdnussdip	2,80 €
Mini- Quiche mit Speck oder Vegetarisch	2,10 €
Mini - Pizzen bunt gemischt (3 Stück)	2,10 €
Melonenspieß mit Parmaschinken & Cocktailkirschen	2,80 €
Pikante Mini Croissants (3 Stück)	2,50 €
Mini Wraps Oriental gefüllt (3Stück)	3,20 €
Sherryzwiebeln im Speckmantel an Rosmarinweig	2,50 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück)	2,50 €

### Fisch

Praline von Räucherfischen mit Frischkäsefüllung	2,10 €
Lachsrose auf Senf – Dillschaum	2,10 €
Garnelen Satays auf Zitronengras, Erdnuss – Chilidip	4,80 €
Räucherlachsconfekt auf Pumpernickel	2,10 €
Partygebäck vom Lachs im Blätterteig	1,80 €
Knuspergarnelen mit Thai – Chilidip	3,50 €

### Vegetarisch

Panierte Camembertecken mit Preiselbeeren	2,10 €
Vegetarische Frühlingsrolle (3 Stück)	2,10 €
Marinierte Cocktailtomaten mit Mozzarella am Spieß	2,80 €
Kräutercrêpes mit Frischkäse und geflammten Paprika	2,80 €
Vegetarische Samosas (3 Stück)	2,10 €
Mini Brie Spitzen im Knuspermantel mit Preiselbeerdip	2,10 €
Herzhaftes Partygebäck aus Blätterteig (3 Stück)	2,80 €

### Süßes

Süße Plunder (2 Stück)	2,50 €
Mini-Buttercroissant	1,00 €
Mini-Schokocroissant	1,00 €
Mini Windbeutel verschieden gefüllt (3 Stück)	2,70 €
Mini Amerikaner	1,00 €
Mini Eclairs	1,20 €

### Obst

Obstsalat der Saison im Glas	2,00 €
Obst im Schokoladenmantel	2,50 €
Exotischer Fruchtspieß	2,90 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Speisen auch als Flying Buffet**

## Menüvorschläge

### Menü I

Kopfsalatherzen mit Frischkäsevinaigrette und gebratener Landhendl - Brust

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel - Basilikumpüree und Tomatenjus

Halbgefrorenes von Erdbeeren mit Mandelgebäck

Pro Person 19,50 €

### Menü II

„Vitello Tonato“ marinierte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße und Estragon

Filet vom Schwein an Rahmsauce von Backpflaumen mit Mandelbrokkoli und Kartoffelstrudel

Gebackene Apfeltarte mit Mandelrahmeis und Vanillesauce

Pro Person 25,50 €

### Menü III

Rauchlachskuppel gefüllt mit Eismeergarnelen auf einem Gurkenrondell

Cremesüppchen von Zuckerschoten mit gegrilltem Scampi

Filet vom Angus Rind an Balsamicojus, serviert mit Kenjaböhnchen und Kartoffelgratin

Mousse au chocolate mit Vanillerahmeis und Mangosauce

Pro Person 35,50 €

## Menübausteine zur freien Auswahl

### Vorspeisen:

- Kopfsalatherzen mit Frischkäsevinaigrette und gebratener Landhendl-Brust	9,00 €
- Dreierlei Zubereitung vom Lachs mit Keta-Kaviarcreme	10,00 €
- Rauchlachskuppel gefüllt mit Eismeergarnelen auf einem Gurkenrondell	11,00 €
- gebratener Spieß von Königscrevetten auf Salat von Zucchini und Paprika an Rieslingsauce	12,00 €
- Sommerliches Salatbouquet Knochenschinken und Melonenspalten	8,00 €
- „Vitello Tonato“ marinierte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Estragon	9,00 €

### Suppen:

- Sauerkrautrahmsuppe mit gebratener Blutwurst	5,50 €
- Wildgeflügelconsommé mit Wachtelbrüstchen und Gemüsejulienne	7,50 €
- Cremesuppe von Maronen mit rosa Entenbruststreifen	7,50 €
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	6,50 €
- Cremesüppchen von Zuckerschoten mit gegrilltem Scampi	7,50 €
- klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsegebäck	7,50 €
- Hausgemachte Gazpacho	5,50 €
- Zwiebelsuppe mit Croûtons	5,50 €
- Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck	4,50 €

### Hauptgänge:

#### Aus dem Meer

- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Basilikumpüree und Tomatenjus	15,50 €
- Chiemseer Zanderfilet auf der Haut gebraten, jungen Rübchen und Kartoffeln	16,50 €

#### Von der Weide

- Supreme von der Maispoularde Pfeffersauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeltaler	17,00 €
- Schweinebraten mit tomatisierter Jus, dazu Parmesanpolenta und Mini-Paprika	13,50 €
- Filet vom Schwein an Rahmsauce von Backpflaumen mit Mandelbrokkoli und Kartoffelstrudel	15,50 €
- Lammrücken an Basilikumjus mit Ratatouille und sautierten Würfelkartoffeln	17,50 €
- Barbarie Entenbrust an Blütenhonigsauce mit Macairekartoffeln und jungem Gemüse	18,50 €
- Kleines Kalbsrückensteak an Pommery-Senfsauce mit Rahmwirsing & gratiniertem Kartoffelkuchen	18,50 €
- Kalbsfilet an jungem Marktgemüse mit Fondantkartoffeln und Pommery - Senfkartoffeln	22,50 €
- Tranchen vom Rinderrücken an Burgundersauce mit Rahmwirsing & gratiniertem Kartoffelkuchen	18,50 €
- Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln und Pariser Gemüse	18,50 €
- Filet vom Angus Rind an Balsamicojus serviert mit Kenjaböhnchen und Kartoffelgratin	24,50 €

### Desserts:

- Quarkmousse mit Früchten der Saison	5,50 €
- In Portwein geschmorte Birnenfächer mit gebrannter Vanillecrème	5,50 €
- Parfait von Bayrisch Crème mit Grütze von Waldbeeren und Zimtschaum	7,50 €
- gebackene Apfeltarte mit Mandelrahmeis und Vanillesauce	6,50 €
- Weisses Mousse au Chocolat mit Mangocoulis und eingelegten Aprikosen	5,50 €
- Mousse au chocolate mit Vanillerahmeis und Mangosauce	5,50 €
- halbgefrorenes von Erdbeeren mit Mandelgebäck	7,50 €
- Käseauswahl vom Maitré mit Fruchtebrot:	9,50 €

## **Heimatliches Hessisches Buffet**

ab 30 Personen - Preis 18,50 €

### **Vorspeisen**

Fische aus dem Rauch mit Senf - Honig - Dillsauce  
Hausgebeitzter Lachs und Heilbutt  
Gesottener Tafelspitz auf Frankfurter Grüner Sauce  
Geräucherte Wurst und Schinkenspezialitäten  
Handkäs´ mit Musik

\*\*\*

### **Salate**

Krautsalat mit Petersilie  
Hessischer Wurstsalat & Kartoffelsalat mit Speck

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Kräuterspätzle, Brokkoli und Hollandaise

\*\*\*

### **Dessert**

Grießflammerie mit Beeren  
Rote Grütze mit Sahne  
Obstsalat

## **Zeitloses Kochexpress Buffet**

ab 30 Personen - Preis 21,50 €

### **Vorspeisen**

Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Poulardenbrüstchen mit Sauce Cumberland

\*\*\*

### **Suppe**

Kraftbrühe mit Minimaultaschen

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Medaillons vom Schwein in Waldpilzrahm,  
Zanderfilet an Rieslingsauce  
Gemüsevariation, Speckbohnen, Kartoffelgratin & Mandelreis

\*\*\*

### **Dessert**

Frischer Obstsalat  
Mousse au Chocolat  
Käsebrett mit Trauben

## **Morgenland Buffet**

ab 30 Personen - Preis 27,50 €

### **Vorspeisen**

Sushi Variation  
Garnelenschwänze auf Mango – Ingwersalat  
Gefüllte Chicoréeschiffe mit Lachs  
Glasnudelsalat mit Sojabohnen  
Reissalat Variationen

\*\*\*

### **Suppe**

San la Tang sauer & scharfe Suppe

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Bami Goreng – Nudeln, Shrimps und Huhn  
Scholle im Zitronengras – Ingwersud  
Schweinefleisch Süß – Sauer  
Asiatisches Gemüse und Reisfeld

\*\*\*

### **Dessert**

Glasierte Exotische Früchte  
Gebackenen Banane  
Kokospudding  
Reisaufbau

## **Arabisches Casablanca Buffet**

ab 30 Personen - Preis 31,50 €

### **Vorspeisen**

Börék – Schafskäsetaschen  
Fattouch – Paprika-Gurkensalat  
Gefüllte Zucchini mit Kichererbsenpüree  
Tabbouleh – Salat von Tomaten, Fenchel und Granatapfel  
Falafel mit Koriander-, Joghurt-, Auberginen-, Oliven- und Knoblauchdip

\*\*\*

### **Suppe**

Harira – scharfe Linsen und Kichererbsen Suppe

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Koucha – Geschmorte Lammschulter  
Imam Bayildi – Gefüllte Auberginen  
Gegrillter Schwertfisch  
Cous – Cous mit Hähnchenfleisch  
Enten - Confit mit Birnen, Feigen und glasierten Möhren

### **Beilagen**

Cous – Cous  
Reis  
Bohnen  
Kichererbsen

\*\*\*

### **Käse und Brot**

Schafskäse in Lake  
Brot Büffet

\*\*\*

### **Dessert**

Hava mit Nüssen  
Baklava mit Pistazienkernen  
Mandelkreme mit Honig-Feigen

## **Fit & Gesund Buffet**

ab 30 Personen - Preis 45,50 €

### **Vorspeisen**

Ruccolasalat an Himbeervinaigrette mit pochierter Hähnchenbrust  
Tellersülze vom Tafelspitz mit Gemüsebrunoise  
Gemüseterrine mit Basilikum und gebeiztem Heilbuttfilet  
Salat von Avocado und Shrimps mit Zitrone mariniert  
halbe wachsweiche Eier mit Gorgonzolasauce  
reichhaltiges Salatbuffet und Rohkostbuffet mit einer Auswahl  
an passenden Dressings und Garnituren

\*\*\*

### **Suppen**

Kraftbrühe mit Vollkornpfannkuchenstreifen  
Gazpacho "Kalte Gemüsesuppe"

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Vollkornnudeln in Sahnelinsen mit Gartenkresse und geräuchertem Lachs  
Ofenkartoffeln mit einer Auswahl an verschiedenen angemachten Frischkäsen und Quark  
Tranchen von der Poulardenbrust mit Cashewnüssen und Sprossengemüse  
Pochierte Lendenscheiben auf Tomatenkräuterragout mit Pinienkernen und Vollkornreis  
Pochiertes Zanderfilet mit Gartengemüse und Kartoffeln in Fenchelsauce

\*\*\*

### **Desserts**

Exotischer Früchtesalat  
Milchreis mit Beeren der Saison  
Bircher Müsli  
Früchteeis nach Saison  
Melonensalat mit eingelegten Rosinen

## **Bayrisches Buffet**

ab 30 Personen - Preis 45,50 €

### **Vorspeisen**

angemachter Camembert mit Zwiebeln und Salzgebäck  
gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettich und Schnittlauchvinaigrette  
geräucherte Bachforelle mit Preiselbeermeerrettich und Zitrone  
Wurstsalat mit Essiggurken  
Schweinskopfsülze mit Radieschenvinaigrette  
Reichhaltiges Salatbuffet und Rohkostbuffet mit  
einer Auswahl an Saucen, Dressings und Garnituren

\*\*\*

### **Suppen**

Leberknödelsuppe

\*\*\*

### **Hauptgänge**

eingemachtes Lamm mit Bohnen und Thymiankartoffeln  
Schweinshaxen mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut  
Ente mit Blaukraut und Semmelknödeln  
Zanderfilet pochiert in Schnittlauchsauce, mit Gurkengemüse und Salzkartoffeln  
Gefüllte Kalbsbrust mit Biersauce, Marktgemüsen und Allgäuer Käsespätzle

\*\*\*

### **Käseauswahl**

mit Trauben, Nüssen und Brotauswahl

\*\*\*

### **Desserts**

Bayrische Creme mit Himbeermark  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster  
Grießflammerie mit fruchtigen Beeren der Saison

## **Wald, Wiese & Fluss Buffet**

ab 30 Personen - Preis 55,00 €

### **Vorspeisen**

Terrine vom Wildhasen mit Holundersauce  
Gemüseterrine mit Kresseschaum  
Perlhühngalantine mit Pilzen  
Bündnerfleisch mit Salzis  
Geräucherte Lachsforelle mit Apfel-Meerrettichsahne  
Hirschmedaillons auf Pilzsalat  
Wachtelbrust auf Polenta - Küchlein  
reichhaltiges Salat und Rohkostbuffet mit einer  
Auswahl an passenden Saucen, Dressings und Garnituren

\*\*\*

### **Suppen**

Kräuterrahmsüppchen mit Riesling verfeinert  
Steinpilzconsommé mit Pilzklößchen

\*\*\*

### **Pasta**

Vollkornnudeln in Sahnelinsen mit Gartenkresse  
und geräuchertem Lachs

\*\*\*

### **Fischgerichte**

Saiblingsfilet unter der Kräuterkruste mit Gemüse-Kartoffelgratin  
Forellenfilet auf sautiertem Lauch mit Nussbutter und Vollkornreis

\*\*\*

### **Fleischgerichte**

Wildschweinragout mit Pfifferlingen und Serviettenknödeln  
Hirschkalbskeule rosa gebraten mit Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree  
Hasenrücken mit Waldpilzen und Kräuterspätzle

\*\*\*

### **Desserts**

Tannenhonigparfait mit einem Apfelconfit  
Kastanienpüree mit Rotweinbirne  
Haselnusscreme mit Mandelsauce  
Feingebäckvariationen  
Quarkmousse mit Limonensauce

## **Mediterranes Urlaubs Buffet**

ab 30 Personen - Preis 55,00 €

### **Vorspeisen**

Hackfleischbällchen in scharfer Sauce  
marinierter Calamar  
gefüllte Champignons mit Ziegenkäse und Spinat  
Crevetten in Knoblauchöl  
marinierte Antipasti  
Thunfischschnitten  
Hühnchensalat mit Kichererbsen und Tomaten  
Serrano-Schinken mit Melone  
marinierte Shrimps  
reichhaltiges Salatbuffet und Rohkostbuffet mit einer  
Auswahl an Saucen, Dressings und Garnituren

\*\*\*

### **Suppen**

geeiste traditionelle Gazpacho  
Mallorquinische Fischsuppe

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Rotbarben mit Limonensauce  
Thunfischmedaillons mit Estragonsauce  
Meeresfrüchte-Paella  
Hähnchenbrust mit Rauchschinken  
geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce

### **Beilagen**

Ratatouille - ZucchiniGemüse  
Grilltomate, Broccoli und Karotten  
Pinienreis und Tagliatelle

\*\*\*

### **Desserts**

Tiramisu,  
Panna Cotta  
Katalanische Creme  
Früchtekuchen & Mandelkuchen  
frisch geschnittene Früchte  
Obstsalat mit Maraschino verfeinert

## **Frische Fische & Meeresfrüchte Buffet**

ab 50 Personen - Preis 65,00 €

### **Vorspeisen**

Lachsterrine mit Kräuter-Creme fraiche  
Terrine von Hecht und Rauchaal  
Heringsfilets mit dreierlei Saucen  
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
Garnelen-Avocado-Cocktail  
marinierte Muscheln in der Schale  
reichhaltiges Salatbuffet und Rohkostbuffet mit einer  
Auswahl an Saucen, Dressings und Garnituren

\*\*\*

### **Suppen**

Bisque von Krustentieren  
Tomatenconsommé mit Meeresfrüchten

\*\*\*

### **Hauptgänge**

gebratenes Lachsfilet auf sautiertem Paprika mit Pesto  
Meeresfrüchteragout im Safransud  
Medaillons vom Seeteufel in Chabliscrème  
Spaghetti alla Vongole  
Zanderfilet in Sesamkruste gebacken mit Currydip  
Wolfsbarsch in der Kräuterkruste mit Tomaten-Thymianbutter serviert

### **Beilagen**

Auswahl an gartenfrischen Tomaten  
Dillkartoffeln  
Gratin-Kartoffeln  
Tomaten-Basmatireis

\*\*\*

### **Desserts**

Topfenpalatschinken  
zweierlei Mousse von Valrhona Kuvertüre  
gebackener Apfel mit Mandelsauce  
Crème Caramel  
frische geschnittene Früchte  
frischer Obstsalat

## **Cross Over Buffet - Eine Reise um die Welt**

ab 50 Personen - Preis 75,00 €

### **Vorspeisen**

Gänseleberterrinen mit Apfelconfit: Frankreich  
Auswahl an mariniertem Gemüse und Vitello tonnato: Italien  
Smoergasbrod (verschiedene kleine Fischhäppchen): Skandinavien  
Salat von Miesmuscheln: Niederlande  
Serranoschinken mit Melonenspalten: Spanien  
Roastbeef mit Kräutersauce: England  
Variationen von Sushi: Japan  
Scharfe Fleischbällchen und Avocado mit Crevetten: Mexiko

\*\*\*

### **Suppen**

Gazpacho Andalouse: Spanien  
Eintopf von Grünkohl und Kartoffeln mit geräucherter Mettwurst: Deutschland

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse: Deutschland  
Schinken nach Burgunder Art mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse: Frankreich  
Schweinefleisch süß-sauer mit Asia - Nudeln, Gurke und Ingwer: China  
Überbackener Shellfisch mit Butterkartoffeln: Holland  
Roastbeef am Stück mit Speckbohnen: England  
Scaloppinis in Zitronensauce mit Tagliarinis: Italien

\*\*\*\*\*

### **Desserts**

Crème Brûlée und Mousse au Chocolat: Frankreich  
Salat von Südfrüchten mit Kirschlikör mariniert: Spanien  
Panna Cotta: Italien  
Joghurtterrinen mit Beerenkompott: Holland

## **Gala Buffet**

ab 50 Personen - Preis 99,00 €

### **Vorspeisen**

Hummer in Mango  
marinierte Riesengarnelen  
Zandergalantine  
Räucherfischvariationen  
Austern auf Eis mit Chesterbrot  
Terrinen und Pasteten der Saison  
Ketakaviar auf Weizencrêpe  
reichhaltiges Salatbuffet und Rohkostbuffet  
mit einer Auswahl an Dressings und Dips

\*\*\*

### **Suppen**

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Madeira

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Steinbuttfilet auf Gemüse-Kartoffelbeet mit Paprikahollandaise  
Pochierte Seezungenröllchen auf Blattspinat an Weißweinsauce und Wildreis  
Supreme von der Perlhuhnbrust mit Marktgemüse und Fingernudeln  
Lammrücken an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratatin  
Tranchen vom Kalbsrücken an Morchelrahmsauce mit Mandelbroccoli und Duchessekartoffeln

\*\*\*

### **Desserts**

Eisbuffet mit verschiedenen Parfaits und Eiscremesorten  
Zweierlei Mousse  
Petit Fours  
warme Portweinkirschen  
gefüllte Crêpes  
Feingebäck und Trüffelpralinen  
frisch geschnittene Früchte

Wein ist ein in jeder Beziehung lebendiges Element.

Auch unsere Weinkarte „lebt“ und wird ständig aktualisiert.

Sollte einer der Weine nicht mehr in einer ausreichend großen Anzahl vorhanden sein, halten wir natürlich einen attraktiven Nachfolger für Sie in unserem Weinkeller bereit.

### Weißweine

<i>Deutschland</i>	0,75l
Laubenstein Grauer Burgunder Spätlese	10,50 €
Robert Weil Riesling	19,50 €
<i>Italien</i>	
Pinot Grigio, Piave DOC	17,50 €
Chardonnay, Piave DOC	20,00 €
<i>Spanien</i>	
El Coto Rioja	15,50 €

### Roséweine

<i>Deutschland</i>	
Baden Spätburgunder Weißherbst Kabinett Trocken	25,50 €

### Rotweine

<i>Deutschland</i>	
Laubenstein Dornfelder Barrique	18,50 €
Assmannshäuser Höllenberg	20,00 €
<i>Frankreich</i>	
Merlot Piave DOC	15,50 €
Cateau la Croix AOC	17,50 €
<i>Spanien</i>	
Coronas Tempranillo	16,50 €

### Sekt & Champagner

Schloss Affaltrach Chardonnay	8,50 €
Prosecco Viño Spumante Brut	10,50 €
Krimskoye Sekt rot mild	25,50 €
Champagner Moët & Chandon brut	55,00 €
Veuve Clicquot Brut	65,00 €

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,20l	2,00 €
	1,00l	4,00 €
Mineralwasser / Stille Quelle / Medium	0,25l	1,80 €
	0,75l	3,50 €
Orangensaft	0,20l	2,00 €
	1,00l	5,00 €
Apfelsaft	0,20l	2,00 €
	1,00l	4,00 €
Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,20l	2,00 €

### Heißgetränke

Tasse Kaffee / Espresso		2,00 €
Kanne Kaffee / Tee	1,00l	9,50 €
Cappuccino		2,50 €
Doppelter Espresso		4,50 €
Glas Tee		1,60 €
Portion Schokolade		2,50 €

### Biere

Licher Pilsener vom Fass	0,20l	2,50 €
Schöfferhofer Weizen / Kristall / Dunkel	0,50l	3,50 €
König Pilsener / Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,00 €

### Aperitif: 5cl

Cinzano Bianco / Extra Dry / Rosso		2,50 €
Campari		2,50 €
Pernod		2,50 €
Campari Orange oder Soda als Longdrink	0,20l	5,00 €

### Sherry 5cl

Sandemann Don Fino, Dry		3,50 €
Sandemann Character, Medium		3,50 €

### Spirituosen 2cl

Malteserkreuz		3,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit		3,50 €
Linie Aquavit		3,50 €

### Obstbrände 2cl

Ziegler No.1 Wildkirsch		8,50 €
Ziegler Alter Apfel / Zwetschgenbrand		5,50 €
Morand Mirabelle / Williamine / Framboise		3,50 €

**Liköre 4cl**

Amaretto Disaronno / Baileys / Cointreau	2,50 €
Tia Maria / Strega Sambuca	2,50 €

**Tequila 2cl**

Jose Cuervo Especial Gold	3,50 €
Sauza Silver	3,50 €

**Calvados 4cl**

Grand Solage de Boulard VSOP	5,50 €
------------------------------	--------

**Cognac 4cl**

Remy Martin VSOP	7,50 €
Remy Martin XO	18,50 €

**Brandy 4cl**

Carlos I	5,00 €
Vecchia Romagna	4,50 €

**Rum 4cl**

Myers´s Rum	3,50 €
Havana Club	3,50 €

**Vodka 2cl**

Smirnoff Red Label	3,50 €
--------------------	--------

**Gin 2cl**

Gordon´s	3,50 €
----------	--------

**Bitter 4cl**

Fernet-Branca / Fernet-Menta / Ramazzotti / Jägermeister	3,00 €
--	--------

**Grappe 2cl**

Grappa di Nebbiolo da Barolo, Fontanafredda	4,50 €
Poli Barrique	7,50 €

**Scotch Whisky 4cl**

Johnnie Walker Red Label	5,50 €
--------------------------	--------

**Bourbon 4cl**

Jim Beam	5,50 €
----------	--------

**Irish Whisky 4cl**

Tullamore Dew	5,50 €
---------------	--------

Über unser weiteres Getränkeangebot informieren Sie gern unsere Servicemitarbeiter.

## Pauschalen und Personal

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass die Rahmendaten für Ihre Veranstaltung eine Woche vor Veranstaltungsbeginn abgeschlossen sein müssen.

Die für den Veranstaltungszeitpunkt erfassten Daten gelten als Vertragsgrundlage.

Eine Personenzahlverminderung kann nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Preise für Speisen und Getränke beinhalten die zurzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Für einen individuellen Service Ihrer Veranstaltungen stellen wir Ihnen gerne qualifiziertes Personal zur Verfügung. Dafür berechnen wir pro angefangene Stunde :

### Stundensätze für Personal

Servicekraft	Pro Stunde	25,00 €
Qual. Koch	Pro Stunde	25,00 €
Serviceleitung	Pro Stunde	30,00 €
Barkeeper	Pro Stunde	30,00 €

Alle Angaben in EURO & Brutto

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir 100% Aufschlag.

Porzellan & Geschirrpauschale bei keiner 100% Abnahme von Speisen & Getränke pro Person € 4,50

## Kontakt

**Oliver Wall**  
Inhaber

Natürlich Kochen  
Oliver Wall – der Kochexpress  
Frankfurter Landstrasse 6  
61348 Bad Homburg  
Telefon: +49 (0) 173 / 98 98 367  
eMail: [Info@kochexpress.de](mailto:Info@kochexpress.de)  
Web: [www.kochexpress.de](http://www.kochexpress.de)