



Konrad-Adenauer-Allee 48/46049 Oberhausen

Tel. 0208/290220/ Fax 0208/290221

Email.: info@kaisergarten.de

www.kaisergarten.de

Wir bieten unsere Buffets für Festlichkeiten ab 30 Personen an

Buffet der Sinne 2020

Vorspeisen

*Vitello von der Putenbrust mit Pesto von getrockneten Tomaten und Rucola
Crepinette vom geräucherten Lachs an orientalischem Couscous und Chiliglance
Tomaten mit Mozzarella und Pesto
Rucola mit Parmesan und Hähnchenfrittate*

Suppe

*Reduktion von der Tomate mit mariniertem Fetakäse
Auf Wunsch serviert Aufpreis 1,50 € pro. Pers.*

Warme Speisen

*Piccata vom Milchkalbsrücken in Paprika-Tomatensugo
Kleine Filets von Schwein, Pute und Rind auf brasiiertem Staudensellerie
Geschmolzene Gemüse-Maultaschen auf Rahmspinat mit Zwiebelmarmelade*

Zu allen Gerichten reichen

*Gedämpfte Drillinge in Rosmarin, Duftreis mit Sternanis und gratinierte Sahnekartoffeln,
Vichykarotten im Kräutersud und geschmortes Ofengemüse mit provenzalischen Kräutern*

Fischspezialitäten

*Hamburger Pannfisch von Zander, Lachs und Doradenfilet in Panko-Brösel gebacken mit
Pommerysenfkornsauce*

Brot und Käse

*Pariser Baguette
mit Salzbutter und Knoblauch-Kräuterschmand
Weich- und Hartkäse
mit Zwiebelmarmelade und Feigensenf*

Dessert

*Panna cotta von der Tonkabohne mit Mangosalat und Texturen
Klassische Nocken von der Mousse au Chocolate*

45,50 € pro Person

Mitternachtssnack

Soweit Sie abends feiern, empfehlen wir unsere erweiterten Angebote.

Buffet Classico 2020

*Marinierter Mozzarella mit Tomaten, Rucola und Serranoschinken
Scheiben vom geräuchertem Fjordlachs) mit Fetakäse und Gurkenrelish
Scheiben von der Argentinischem Steakhüfte aus dem Ofen rosa gebraten (kalt)
Hausgemachte Dips
Krustentier-Majo, BBQ und Curry-Ingwer*

Suppe

*Omas Kartoffelsuppe mit Kräutern, Speckstippe und Mettwurst
Auf Wunsch serviert: Aufpreis 1,50 € pro. Pers.*

Vital-Salate

*Coleslaw-Krautsalat
Süß-saurer Gurkenrahmsalat und Eisbergsalat mit Parmesanvinaigrette, Hähnchenfrittate*

Warme Speisen

*Ochsenbäckchen (Rind) aus Omas Schmortopf in Waldpilzjus
Klassischer Grillschinken vom Spanferkel
Sauerkraut mit Speckstippe, Butterkartoffeln und frischem Marktgemüse*

Fischspezialitäten

*Lachs, Zander und Dorade Royal vom Grill in Hummerschaumsud
Scampis im Butter-Knoblauchsud mit provenzalischen Kräutern
Duftreis mit Sternanis und frischen Bandnudeln mit fermentierten Tomaten*

Brot und Käse

*Pariser Baguette
mit Salzbutter und Kräuter-Knoblauchschand
Weich- und Hartkäse
mit Zwiebelmarmelade und Feigensenf*

Dessert

*Panna cotta von der Tonkabohne mit Mangosalat und Texturen
Warmes Schokoküchlein mit Gewürzkirschenkompott*

39,50 € pro Person

Mitternachtssnack

Soweit Sie abends feiern, empfehlen wir unsere erweiterten Angebote.

Buffet Nostalgie 2020

*Spanischer Serranoschinken an marinierter Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
Argentinische Steakhüfte aus dem Ofen rosa gebraten (kalt)
mit Blumenkohl süß-sauer*

Suppe

*Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Maultasche und Eierstich
Auf Wunsch serviert: Aufpreis 1,50 € pro Pers.*

Vital-Salate

*Tomate, Gurke und Krautsalat
mit Balsamicodressing und Champagnerrahm*

Warme Speisen

*Klassischer Grillschinken vom Spanferkel
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahm mit Champignons
Supreme von der Maispoularde (Brust) mariniert in Teriyaki und Jogurt, scharf gebraten*

*Grüne Bohnen im Specksud,, frischem Marktgemüse
gratinierte Sahnekartoffeln und Duftreis mit Sternanis*

Fischspezialität

*Backfisch a la Fish and Chips mit
scharfer Chili-Pommes, Senf-Mayo und orientalischem Dip*

Brot und Käse

*Pariser Baguette
mit Salzbutter, Knoblauch- und Kräuterschmand
Weich- und Hartkäse
mit Zwiebelmarmelade und Feigensenf*

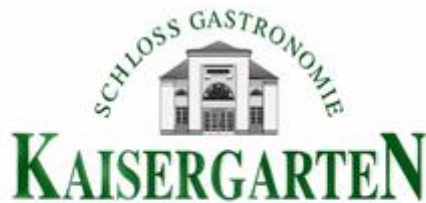
Dessert

*Bayrisch Creme im Glas mit Gewürzkirschenkompott
Klassische Tiramisu mit Mokkaessenz*

38,50 € pro Person

Mitternachtssnack

Soweit Sie abends feiern, empfehlen wir unsere erweiterten Angebote.



Zu allen unseren Buffets

Wir bieten zudem auch:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, Gürkchen und Schmand

Aufpreis pro Person 3,70 €

Argentinisches Roastbeef (6 Monate gereift) im Ganzen aus dem Ofen

Aufpreis pro Person 5,00 €

Irishes Entrecôte

Aufpreis pro Pers. 8,00 €

oder Rinderfilet (Dry Age) gebunden im Ganzen aus dem Ofen

Aufpreis pro Person 10,00 €

*Je nach Saison haben wir auch frische Pfifferlinge, deutschen Spargel und frische Erdbeeren,
die in die Buffets eingebaut werden können.*

Preise nach Absprache

Als Mitternachtssnack bieten wir zusätzlich an:

Gulaschsuppe mit Schmand

pro Pers. 4,50 €

Unsere Currywurst, scharf und saftig

pro Pers. 4,50 €

Chili Con Carne mit roten Bohnen und Mais

pro Pers. 4,50 €

*Dazu reichen wir Pariser Baguette ,frisch aus dem Ofen,
und hausgemachte Dips.*

Alle unsere Buffets sind individuell in der Zusammenstellung und Speisenauswahl.

Wählen Sie sich Ihr Wunschbuffet!

Preise nach Absprache