



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 2022

Vorspeisen

Tacchino Tonnato (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 braisiertem Staudensellerie

Geschmolzene Gemüse-Maultaschen auf Rahmspinat mit Zwiebelmarmelade

Zu allen Gerichten reichen wir:

Gedämpfte Drillinge in Rosmarin, Duftreis mit Sternanis und gratinierte Sahnkartoffeln,

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 2022

*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 2022

*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 Salzbutterm, 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