



# Bankettmappe

Diese Bankettmappe ist zur Veranschaulichung und Information, um die Vorbereitung Ihrer Veranstaltung zu vereinfachen.

Durch die hochwertige Verarbeitung regionaler Produkte ist es uns möglich, Ihre Feier zu fairen Preisen auszustatten.

Unser Leistungsspektrum können Sie in unseren Räumlichkeiten oder an individuellen Orten nach Ihren Wünschen in Anspruch nehmen.

Sollten während des Lesens Fragen aufkommen oder Sie haben zusätzliche Wünsche, zögern Sie nicht mit uns in Kontakt zu treten.

# Canapés

Räucherlachs

Roastbeef

Serranoschinken

französische Salami

gegrillte Putenbrust

Schweinebraten

Gouda

Brie

Mindestbestellmenge:  
5 Stück je Sorte

# halbe belegte Brötchen

Mett mit Zwiebeln

Schweinebraten

Kochschinken

Salami

Schinkenwurst

Putenbrust

Gouda

Leerdammer

Lachs

Mindestbestellmenge:  
5 Stück je Sorte

# kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch)

ab 10 Personen

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich

ab 10 Personen

Gefüllte überbackene Champignons

ab 10 Personen

Anti-Pasti-Platte

(gebratene Champignons, Auberginen, Zucchini, Feta) ab 15 Personen

Snack-Platte

(Räucherwurst, Schinken, Frikadellen, Käse, kleine Tomaten)

ab 15 Personen

# Fingerfood

Babymozzarella, Kirschtomaten

Gemüse oder Obst Sticks mit Dip

Frühlingsrolle

Hähnchenspieße nach Teriyaki Art

angemachte Oliven

kleine Schnitzel

Mindestbestellmenge:  
10 Stück je Sorte

# Fingerfood

Datteln im Speckmantel

mini Frikadelle

mini Wraps

Sandwiches

mini Hamburger

Scampi mit Cocktailsauce

Lachsröschen auf grünem Blattsalat mit Kirschtomaten

Currywurst

Mindestbestellmenge:  
10 Stück je Sorte

# Suppen

Hackfleisch-Lauchsuppe

Gulaschsuppe

Rindfleischsuppe

Tomatensuppe

Gyrossuppe

Schaschliktopf

Saisonale Suppe auf Anfrage



# Salatteller

*Bunter Blattsalat, Gurken,  
Tomaten, Möhren, Paprika,  
Mais, Zwiebeln*

mit Ei

mit Oliven & Feta

mit Peperoni

mit Spargel saisonal

mit Hähnchenbruststreifen

mit Thunfisch

mit Käse und Schinken

mit gebackenem Ziegenkäse

mit Kichererbsen

Couscoussalat

# Salat-Dressing

Essig-Öl

Haus-Dressing

Cocktailsauce

Honig-Senf-Dressing

# Hauptspeisen

Rinderbraten in dkl. Bratensauce

Schweinemedallions in Pfeffersauce

Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Rinderroulade in dkl. Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce

panierte Schnitzel mit Jägersauce

panierte Schnitzel mit Champignonrahmsauce

Krustenbraten in dkl. Bratensauce

gegrillter Lachs in Kräutersahnesauce

Fischfilet in Sahnesauce

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce

Sauerbraten in dkl. Bratensauce

Zwiebelbraten in dkl. Bratensauce

Rindergulasch in dkl. Bratensauce

Gemüsegulasch in Tomatensauce

Paprika gefüllt mit Gemüsereis in Tomatensauce

# Beilagen

Reis

Tagliatelle in Butter

Spätzle

Schupfnudeln

Kartoffelecken an Rosmarin

Drillinge

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kichererbsenpüree

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagensalat

# Gemüse

Erbsen & Möhren

Broccoli

Blumenkohl

Speckbohnen

Spargel saisonal

Grillgemüse

Sauce Hollandaise

Sauce Bernaise

# Dessert

Schokocreme

Vanillecreme

Herrencreme

Zitronencreme

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Mascarpone-Himbeer-Quark

Frischer Obstsalat

# Businesssteller

## Vegetarischer Businesssteller

- ▶ Caprese Spieß
- ▶ Süßkartoffeltaler mit Feta-Dip
- ▶ Vegetarischer Wrap
- ▶ Mediterrane Blätterteigröllchen
- ▶ Mediterraner Nudelsalat
- ▶ Tomaten Chutney
- ▶ Kräuteraufstrich
- ▶ Baguette

## Italienischer Businesssteller

- ▶ Italienischer Nudelsalat
- ▶ Antipasti im Käsenest
  - ▶ Champignon, Zucchini, Aubergine, Salsiccia, Oliven, Feta, Peperoni
- ▶ Antipasti im Käsenest
- ▶ Grissini mit Serranoschinken
- ▶ Tomatenbutter
- ▶ Baguette



# Businesssteller

## Fisch Businesssteller

- ▶ Mini Pastetchen aus Blätterteig gefüllt mit Curryfisch
- ▶ Pfannkuchen-Lachs-Röllchen
- ▶ Scampi-Spieß mit Cocktail-Dip
- ▶ Allerlei vom Fisch
- ▶ Frischkäse-Lachscreme
- ▶ Baguette

## Internationaler Käseteller

- ▶ Blauschimmelkäse
- ▶ Camembert
- ▶ Brie
- ▶ Auswahl an Aufschnittkäse (Gouda, Emmentaler, etc.)
- ▶ Weintrauben
- ▶ Salzbrezeln
- ▶ Paprika-Frischkäse-Dip
- ▶ Baguette

# Buffet 1

ab 25 Personen

marinierter Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalat

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich

bunte Salatplatte mit Dressing

\*\*\*\*\*

zarter Rinderbraten in Burgundersauce

Schweinefilemedaillons in Pfifferlingrahmsauce

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Gratin, Spätzle

\*\*\*\*\*

Gemüse der Saison

Käse-Variation mit Trauben

\*\*\*\*\*

Heidelbeercreme (im Glas)

# Buffet 2

ab 30 Personen

kleines Salatbuffet mit frischem Blatt- und Rohkostsalat

Hausdressing, Honig-Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Brotkorb

Kräuterbutter, Aioli

\*\*\*\*\*

Rinderroulade in Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce

gegrillter Lachs in Kräutersahnesauce

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin, Spätzle und Wildreis

Speckbohnen, Broccoli, Blumenkohl und Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtspiegel (im Glas)

# Buffet 3

ab 25 Personen

bunte Antipasti-Platte: Ofenpaprika, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, gebratene Champignons mit Balsamico & gratinierte Aubergine, Brot & hausgemachte Dips - Pestocreme, Tomatencreme

\*\*\*\*\*

gemischter Brotkorb

\*\*\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Blattspinat

Tortellini mit Tomaten-Pesto

Lasagne „Bolognese“

\*\*\*\*\*

Wildreis

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Cappuccino-Crem (im Glas)

## Buffet 4 ab 20 Personen

Tomaten Mozzarella Spieße

Garnele mit Cocktailsauce im Glas

Hähnchenspieß Teriyaki im Glas

\*\*\*\*\*

gegrillter Lachs in Kräutersahnesauce

Krustenbraten in dunkler Bratensauce

\*\*\*\*\*

Tagliatelle, Kartoffelgratin

Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnen,  
Broccoli und Sauce Hollandaise zum Gemüse

## Buffet 5 ab 25 Personen

kleines Salatbuffet mit frischem Blatt- und  
Rohkostsalat

Hausdressing, Honig-Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust mit Tomaten und Käse überbacken

Fischfilet in Sahnesauce

\*\*\*\*\*

Reis, Spätzle, Kartoffeln

Rotkohl, Blumenkohl, Erbsen & Möhren,  
Speckbohnen, Broccoli  
und Sauce Hollandaise

## Buffet 6 ab 10 Personen

kleines Salatbuffet mit frischem Blatt- und  
Rohkostsalat

Hausdressing, Honig-Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Rindergeschnetzeltes in dunkler Bratensauce

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce

\*\*\*\*\*

Tagliatelle, Butterreis

Blumenkohl, Erbsen & Möhren, Speckbohnen,  
Broccoli und Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Tiramisu (im Glas)

# Buffet 7 ab 25 Personen

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce

pochierter Lachs mit Honig-Dill-Dip

\* \* \* \* \*

Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten und Serranoschinken

gebratene Garnele mit Aioli

\* \* \* \* \*

Avocado-Creme mit getr. Tomaten auf geröstetem Toast

\* \* \* \* \*

Bayrische Creme mit Obst (im Glas)

Fruchtspieße mit Früchten der Saison



# Buffet 8 ab 15 Personen

Sauerbraten in dunkler Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Kräutersahnesauce

\* \* \* \* \*

Klöße, Reis & Spätzle

Rotkohl, Blumenkohl, Erbsen & Möhren,  
Speckbohnen, Broccoli  
und Sauce Hollandaise

\* \* \* \* \*

Herrencreme (im Glas)

# Buffet 9

Fingerfood ab 25 Personen

Canapés mit:

Räucherlachs, Roastbeef, zartem Schweinerücken, feiner Putenbrust,

Käsevariationen mit Edelpilz und Hartkäse

\*\*\*\*\*

gemischte Mini-Quiche gefüllt mit Spinat, Tomate und Lachs

\*\*\*\*\*

Tomaten Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Garnelen im Teigmantel mit Cocktail-Dip

\*\*\*\*\*

Curry-Reis-Salat mit Früchten und gebratenem Hähnchen



# Buffet 10

ab 10 Personen

vegetarisch

Tomatensuppe

kleines Salatbuffet mit frischem Blatt- und Rohkostsalat

Hausdressing, Honig-Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Brotkorb

Kräuterbutter, Aioli

\*\*\*\*\*

Paprikaschote gefüllt mit Gemüsereis

Käsesauce

\*\*\*\*\*

Tagliatelle, Reis

Haben Sie weitere Wünsche, welche hier nicht aufgeführt werden, sprechen Sie uns gerne an.

Wir machen es möglich.

Für weitere Fragen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Gaststätte Alt Weisweiler  
Beate von der Heiden, Berliner Ring 2, 52249 Eschweiler  
Tel: 02403/961450 - [info@festhalle-weisweiler.com](mailto:info@festhalle-weisweiler.com)