



# Geschmackvoll speisen

Phantasievolle Buffets  
für jeden Anlass



Regis illis terrae succumbit alta coronata, sua  
mutante auro flammisque imitante tyroo cum  
ebur mundum flagra summa trebat. Argenti hinc  
radiabant lumine valvae, materiam struunt hinc  
nam mulctis sic aequora caelatae mactantur.

TERRE DI CAMPO SASSO

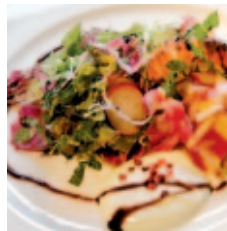
Carissimi habet unda deo, tritona canorum proutae  
Sallanarumque presentem aegazona suis innoxa tergo  
evellat in parat quarum part nare videtur, part in  
vincta nocere carnis, pace veni mactant, facti non  
dormis tamen, qualem decet esse sicuti terra, non  
solummodo terraeque humonibus et frumina et omnia  
sunt, sed et insula est casti fulgentis imago ignisque  
sunt innoxa carnis.



## Feiern Sie! Wir kümmern uns um die Details

Qualität kommt von Qualifikation! Denn der Erfolg eines jeden gastronomischen Angebots hängt von der soliden, kompetenten Vorbereitung und der Berücksichtigung aller Details ab. Unsere Buffets zeichnen sich durch ihre kulinarische Vielfalt und eine beeindruckende Optik aus. Ob klassisch mediterran, festlich elegant oder deftig westfälisch: Wir verwenden ausschließlich frische, hochwertige Zutaten und arbeiten mit vertrauenswürdigen Zulieferern zusammen.

Verlassen Sie sich auf unser Gespür und unsere reiche Erfahrung bei Auswahl und Komposition Ihres individuellen Buffets. Selbstverständlich steht Ihnen ein eingespieltes Koch- und Servicepersonal zur Verfügung, um die Wünsche Ihrer Gäste zu erfüllen. Als Full-Service Catering Unternehmen übernehmen wir auf Wunsch sämtliche Dienstleistungen rund um die kulinarischen Gaumenfreuden. Ob Planung, Equipment, Location oder Dekoration – unsere beste Referenz sind zufriedene Kunden.





## Phantasievolle Buffets für jeden Anlass

Buffet Gourmet	5
Das große festliche Buffet	6
Rustikales Buffet „Westfälische Art“	7
Una Notte Italiana I	8
Una Notte Italiana II	9
Bon Appetito Italiana	10
Buffet Düsseldorf	11
Kalte Leckereien	12
Buffet Flamenco	13
Sylter Brise	14
Winterzauber	15

## Buffet Gourmet

Rinderfilettopf mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce

Kalbsbraten auf Blattspinat

Kartoffelgratin und Wildreis Mischung

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, Krabbencocktail  
und weiteren Fischspezialitäten

Feinkostsalate nach Wahl

Käseplatte fruchtig dekoriert

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Waldbeerzauber und Tiramisu

für 20 Personen 590,- €

jede weitere Person 28,- €



# Das große festliche Buffet

Putenbrust tranchiert auf Waldorfsalat

Schweinemedallions fruchtig dekoriert

Hähnchenfilet „Royal“ in Mandeln gebacken

Schinken- und Roastbeefröllchen delikat gefüllt

Feinkostsalate nach Wahl

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

Kartoffelgratin

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

für 15 Personen 335,- €

jede weitere Person 19,50 €





## 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,- €

jede weitere Person 19,50 €

# 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 Fruchtmarmelade

für 20 Personen 345,- €

jede weitere Person 16,50 €



## 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 Mascarpone Schaum

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



## 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

Amarettocreame mit Mandelsplittern

für 15 Personen 450,- €

jede weitere Person 28,- €





## 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,- €

jede weitere Person 22,- €



## 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,- €  
jede weitere Person 18,- €

## 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,- €

jede weitere Person 28,- €



# Sylter Brise

## Vorspeisen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben

Carpaccio von gebratenem Rinderfilet

Ziegenkäse mit Lauch und Kräuterspeck

Gratinierte Sylter Austern

Lachs und Jakobsmuscheln auf gebratenem Fenchel

## Hauptspeisen

Labskaus

Seeteufelkoteletts mit Kräutern der Provence

in Balsamicobutter und Knoblauchspaghetti

Mittelstück vom Wildlachs auf Champagnercreme,  
dazu Blattspinat und Basmatireis

Deichlammshulter mit Kräuterkruste, grünen Bohnen und Kartoffeln

## Dessert

Ananas-Erdbeer-Sülze

Schwimmende Inseln mit Punschbirnen

Friesischer Schwarzbrotpudding mit Kompott

ab 50 Personen 1.950,- €

jede weitere Person 37,50 €





## 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,- €

jede weitere Person 37,50 €



Boruttas Schlemmer Express  
Kampstraße 14  
45899 Gelsenkirchen-Buer  
Telefon: 0209 58000 0  
Telefax: 0209 58000 58  
mail@schlemmer-express.net  
www.schlemmer-express.net