



mjam
catering & event

FOODBOOK Gare du Neuss





Buffet Lust & Laune

Vorspeisen als Tapasplatten

- Kartoffel-Brunnenkressesalat mit Rote Beete-Lachs
- Gegrilltes Gemüse als „Wald und Wiesen-Antipasti“
- Rheinischer Linsensalat mit Sauergemüse und Mini-Frikadellchen
- Spargelsalat mit gebratenen Wasabishrimps
- Mischbrot & ofenfrisches Landbrot mit mjam´s Rote Beete-Hummus & Wasabibutter

Hauptgerichte vom Buffet

- Geschmorter Ochse in Gemüsejus
- Maispoularde mit Kräuterjus
- Rosa gebratene Thunfisch-Steaks in Limonen-Krustentierhollandaise

Beilagen

- Süßkartoffelfritten mit Fleur de Sel
- Gebackene Rosmarin-Kartoffeln
- Einfach Gemüse vom Markt
- Bunter Beilagensalat aus dem Einmachglas

Dessert

- Crème Brûlée mit Zuckercrunch und Beeren
- Moderner Apfelkuchen im Glas mit Streuseln und Vanilleglace
- Creme von dunkler Edelschokolade mit kristallierten Minzblütenblättern
- Gebackenes Schokosoufflee mit Erdbeerragout

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 51,50 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf-und Abbau, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Foodlove Snackbuffet

Vorspeisen im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Exotischer Chickensalat mit Gemüse und Tandoori-Joghurt-Marinade
- Kichererbsen-Karottensalat mit Lauchzwiebeln, fruchtiger Vinaigrette und geröstetem Sesam
- Asiatischer Garnelensalat mit Wokgemüse und süß-saurer Marinade

Sushipoint (2 Teile pro Person)

- Crossover-Rolls aus der modernen Sushiküche
- Sushi-Rolle mit Thunfisch, Lachs und Tamago, Sushi mit Garnele, Wasabicrème und Ingwer
- Saftiges California Roll mit Kaviar und Sesamhülle, gefüllt mit Avocado und Surimi

Hauptgänge als Gabelfood (2 Teile pro Person)

- Ragout vom Wasbi-Beef mit Sojabohnengemüse & Reismudeln
- mjam's Currywurst vom Kalb mit Thaicurrysauce und Süßkartoffeln
- Orientalischer Gemüse-Cous Cous mit Früchten, gebackener Falafel & Hummus

Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Süßes Kürbisgratin mit Churros und Vanillecrème
- Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeerkompott und Milchschaum
- Aprikosen-Panna Cotta mit Karamell und Schokoladencrumble

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 55,50 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf-und Abbau, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- Pochierte Lachstranche auf Karottensalat mit Ahorn-Orangen und Chilimarinade
- Bretonischer Flusskrebssalat mit grünem Spargel und Kräutercreme
- Vitello Tonnatosalat (vom Kalb) mit Rucola und gebratenen Zucchini-Stückchen
- Charantais-Melone mit Serranoschinken und geraspelten Walnüssen
- Antipasti-Grillgemüsesalat mit gebackenen Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten
- Rucolasalat mit Cherry-Strauchtomaten und Croûtons
- Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge

- Strip Loinsteaks vom Prime Beef mit Sauce Bénaise und BBQ-Pfefferjus
- Salzwiesen Lammschulter aus Frankreich saftig auf dem Ofen mit Kräuterjus
- Kabeljau Saltimbocca mit Salbei und Landschinken in leichter Kräuter-Prosecco-Rahm

Beilagen

- Saisonale Gemüseauswahl mit Spargel
- Ratatouillegemüse
- Kartoffelgratin mit Trüffel
- Gemüse-Cous Cous

Dessert

- Mousse von weißer Schokolade mit Beeren
- Cappuccinomousse mit geraspelter Schokolade
- Orangen-Karamell-Crème mit Orangensalat
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 58,00 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf- und Abbau, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Basic but awesome BBQ Buffet

Vorspeisen

- Knackiger Krautsalat mit Paprika und mildem Aufguss
- Saftiger Kartoffelsalat mit Ei und Speck
- Sommersalat mit Eisberg, Tomaten und Gurken sowie fruchtigem Dressing
- Bunter Nudelsalat mit frischer Marinade und sommerlichem Gemüse
- Ofenfrische Brotvariation mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

- Tranchen vom lackiertem Schweinebauch in Paprika und Pfeffer
- Thüringer Grillwürstchen mit Senf
- Nackenkoteletts mit Hickory und Knoblauch
- Zitronen-Hähnchen
- Gemüsespieße mit Kräuterdip
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Dessert

- Original American Browniecrème mit Karamellsauce
- Apple Muffin-Mousse mit frischem Joghurt und Crunch
- Mousse von dunkler Edelschokolade mit buntem Obstsalat und Vanillesauce

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 45,50 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf- und Abbau, Grill, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Weltenbummler BBQ

Vorspeisen

- Würziger Bayerischer Kartoffelsalat mit einem leichten Kräuteressig und Speckcroûtons
- Hausgemachter Krautsalat mit Paprikastreifen und einer Note Kümmel
- Salat Caprese (Flaschentomaten mit Mozzarella) mit altem Balsamico und Rucola
- Bunter Sommersalat mit Sprossen und Strauchtomaten, dazu ein Tomaten-Olivendressing
- Gegrilltes, Mediterranes Gemüse mit gratiniertem Schafskäse und Rosmarin
- Salat von schwarzen Bohnen und Palmherzen mit Limonen-Koriandervinaigrette
- Bergisches Brot, Landbrot und Roggenstangen mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

- Steaks vom saftigen Landschwein mit Senf und Honig mariniert
- Medaillons von der Poularde mit pikantem Tandoori und Bärlauch
- Würstchenvariation „Metzgers Schlösser's Beste“
- Marinierter Medaillon vom argentinischem Weiderind mit „Café de Paris“-Butter
- Lachsmedaillons mit Limonenkräuterbutter in der Folie
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Maiskolben mit Knoblauchbutter

Dessert

- Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Vanilleschaum
- Waldfruchtkompott mit Crème Chantilly und Zuckerhaube
- Schokoladen-Baileymousse mit frischen Waldbeeren und Mandelkrokant

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 53,00 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf-und Abbau, Grill, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Top of the smoke

Vorspeisen

- Salat von Meeresfrüchten mit Grillgemüse und Limone
- Pikanter Poulardensalat mit Ananas und Zitronengras
- Carpaccio von der Tomate mit Mozzarella und Rucolapesto
- Marinierter Champignons, gegrillte Auberginen mit Pinienkernen und Rosinenmarinade, Zucchini und Artischocken
- Sommersalat mit Früchten und Croûtons, dazu Parmesan und fruchtige Vinaigrette
- Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge vom Grill

- Entrecôte vom argentinischem Rind
- Iberico Pluma Steaks mit Fleur de Sel
- Saltimbocca von der Pute mit Schinken und Salbei
- Scampispiße mit Limonen und jungem Knoblauch
- Iberico Spare Ribs mit einer Chili-Honig-Marinade
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

- Gebratene Risolée-Kartoffeln mit Rosmarin
- Provenzalisches Ratatouillegemüse mit einer Note Chili
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Dessert

- Gelierte Blaubeeren mit Crème Chantilly
- Einfach nur Tiramisu
- Basilikum-Bayerisch Crème mit marinierten Pfeffer-Erdbeeren
- Luftige Mango-Mousse mit Cheese Cake-Crumble

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 57,50 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf-und Abbau, Grill, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Happy BBQ Buffet

Vorspeisen

- Fruchtiger Quinoasalat mit Tomaten, Cashewkernen und Weintrauben
- Wasabi-Gurkensalat mit Crème fraîche und gebratenen Sesamlachscubes
- Frische Meeresfrüchte mariniert mit Olivenöl, milden Limonen und Kräutern
- Kartoffelsalat mit Sauce Bernaise, Petersilie und halb getrockneten Tomaten
- Ravioli-Pfifferlingsalat mit Romatomten und weißem Balsamico
- Bunter Bulgur-Gemüsesalat auf Rucolaspitzen mit frischer Humussauce
- Mischbrot & ofenfrisches Landbrot mit mjam´s Avocadocrème & Kräuter-Aioli

Frisch vom Grill

- Kleine Beefsteaks mit Bone Suckin´ Sauce
- Lachsfilet BBQ & Kabeljau Lemon in knuspriger Grillhaut
- Chickensteaks
- mjam´s Spezialwürstchen mit Cranberries und Chili, Kräutern und Käse
- Gemüsespieße Provencale
- Riesengarnelen mit Limone und Kräutern
- mjam´s würzige Senf- & Grillsaucen Bar: rauchig, süß, scharf und klassisch

Beilagen

- Gebackene Kartoffeltrilogie mit Kräutern und Fleur de Sel
- Frisch gewokte Frühlingsgemüsevariation mit Hollandaise
- Kartoffel-Grillgemüse-Gratin
- Sommerlicher Baby Leafsalat mit fruchtigem Tomatendressing

Dessert im Gläschen

- Mousse von dunkler Edelschokolade mit Holunderblüten-Erdbeersalat
- Feine Joghurt-Vanille mousse mit Prosecco-Blaubeeren
- Crème Brûlée von der Zitrone mit süßem Pesto und Baisertopping
- Weiße Pralinenmousse mit Himbeerknallbrause

**Preis pro Person bei einer Personenanzahl ab 60 Gästen 64,00 € brutto (inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.)
(inkl. Anlieferung, Auf-und Abbau, Grill, Geschirr/ Besteck und Buffetbetreuung (2 Stunden))**



Kontakt

mjam Catering & Event GmbH
Hansastraße 14
41460 Neuss

Telefon: 0211 5 80 80 00

E-Mail: info@mjam-catering.de
www.mjam-catering.de

Zusätzlich benötigtes Equipment wie z.B. Geschirr/Besteck, Gläser, Mobiliar, Dekoration, Buffetfläche etc. sowie ggfls. Servicepersonal werden separat in Rechnung gestellt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie uns an!

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der geltenden gesetzlichen MwSt.

