Stappen

UNSER ENGAGIERTES SERVICE- UND KÜCHENTEAM VERWÖHNT SIE GERNE.

GASTHAUS STAPPEN

Ihre Feier im Gare du Neuss

Ihre Feier im Gare du Neuss

DAS STAPPEN GENUSSPROGRAMM

ZUM APERITIF/START 3 FINGERFOOD-GERICHTE AUS DER LISTE AUSWÄHLEN

- Hausgebackene Quiche „klassisch“
- Hausgebackene Quiche „vegie“ mit buntem Gemüse
- Frühlingsrolle mit Chilli-Dip (veg.)
- Pulled Mini-Chicken-Burger
- Grüne Gazpacho als Shot aus dem Gläschen (vegan)
- Fleischbällchen am Spieß mit Tomaten-Salsa

Büffet „Stappens Klassiker“

VORSPEISEN

- Landbrot mit Butter und Dip
- Saftiges Vitello vom Kalb mit Basilikum-Crème
- Gebeizter Orangen-Lachs mit Taboulésalat und pikantem Limettenjoghurt
- Cous-Cous-Salat mit Saté-Spieß von der Maispoularde
- Anti-Pasti aus mediterranem Gemüse und Pesto, alternativ mit Büffelmozzarella (veg.)

HAUPTGERICHTE

- Rosa Jungrindhüfte im Ganzen gebraten in Kräutern und Knoblauch mariniert, am Büffet als Food-Station von uns aufgeschnitten, mit Portwein-Schalottenjus
- Tranche vom Lachs unter der Sesam-Kruste mit Wokgemüse
- Spinat-Lasagne mit Büffelmozarella und Basilikum (veg.)

BEILAGEN

- Gebratene Drillinge und frische, bunte Gemüse der Saison, Wokgemüse (beim Lachs)

DESSERT

- Tobleronemousse mit Mangocoulis
- Leichte Panna Cotta mit Erdbeeren

60 - 80 Personen: 62 EUR
ab 80 Personen: 58 EUR

Anfahrt, Aufbau des Büffets mit Decken, Dekoration und Büffetbeschilderung, Warmhaltebehälter, Büffetbetreuung während des Essens durch unsere STAPPEN-Crew, Abbau: pauschal 200 EUR

Teller-/Besteckpreis richtet sich nach dem Umfang

Gare du Neuss 2. Teil - Alternativen

ZU JEDEM ANLASS -
WIR BEGLEITEN IHR FEST

VORSPEISEN

→ Landbrot mit Butter und Dip
→ Spicy Wassermelonen-Salat mit Feta-Käse und Minze (veg.)
→ Garnelen-Cocktail in Kräutersalsa und Mallorquinischem Olivenöl
→ Toskanischer Brotsalat mit gerösteten Croutons, Tomaten, Oliven, Kapern, Rucola (veg.)
→ Fruchtig, scharfer Hummus mit wildem Brokkoli und Minze (veg.)
→ Mango-Tomatensalat mit cremiger Burrata (veg.)
→ Thailändischer Rindfleischsalat mit Chili
→ Salat von roter Beete mit Fetakäse und Gartenkresse (veg.)
→ Curry-Reisnudelsalat mit Paprika und Frühlingslauch (veg.)
→ Salat von weißem und grünem BIO-Spargel mit Coppa-Schinken (Mai-Juni)

HAUPTGERICHTE

→ Saftige Maispoularde in Kräutern und Zitrone mariniert, mit Ratatouillegemüse und Frühlingslauch
→ Medaillon vom Iberico-Schwein auf Paprika-Auberginen-Zucchini-Gemüse
→ Filet vom Zander mit Pinienkernspinat und Zitronenbutter
→ Gebratene Garnelen auf Süßkartoffel-Curry-Ragout
→ Tortelloni mit Frischkäse gefüllt auf Tomaten-Rucolasugo (veg.)
→ Dal von roten Linsen mit gegrilltem Gemüse der SaisonPasta mit Ricotta, Pistazien, Bohnenragout und Kräuterschmand (veg.)
→ Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Cashewkernen, dazu Jasminreis (vegan)

DESSERT

→ Dunkle Mousse au Chocolat mit Beerensauce
→ Himbeer-Trifle mit Mascarpone und Löffelbisquit
→ Klassiche Crème brûlée
→ Mango-Joghurt mit frischem Obstsalat (auch Soja-Joghurt)

Preis richtet sich nach der Auswahl