



Ihre Feier im Gare du Neuss

Zum Aperitif/Start zB

- 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)

Büffet „Stappens Klassiker“

Vorspeisen

- Landbrot mit Dip
- Saftiges Vitello vom Kalb mit Basilikum-Crème
- Gebeizter Orangen-Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Gurkensalat
- Taboulé-Salat mit Tomaten-Chilirelish und Saté-Spieß
- Anti-Pasti aus mediterranem Gemüse und Pesto 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
- Zanderfilet und Riesengarnele mit Pinienkernspinat und Chardonnay-Velouté
- Gefüllte Gnocchi mit gebratenen Pilzen und mariniertem Rucola (veg.)

Beilagen

Gebratene Drillinge und frische, bunte Gemüse der Saison,

Dessert

- Tobleronemousse mit Mangocoulis
- Leichte Panna Cotta mit Beeren

Anfahrt, Aufbau des Büffets mit Decken, Dekoration und Büffetbeschilderung, Warmhaltebehälter, Büffetbetreuung während des Essens durch unsere STAPPEN-Crew, Abbau: pauschal 280 EUR

bei einer Personenzahl ab 100 empfehlen wir 2 Foodstationen – hier erhöht sich die Betreuungspauschale je nach Aufwand

Teller, Besteck durch unseren Partner, wir organisieren Bestellung, Anlieferung, Abholung ca. 3,50 - 4 EUR brutto pro Person

Eine tolle und beliebte Vorspeisenalternative „to share“:

3 verschiedene Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt, die Gäste haben bereits einen Teller und können direkt starten – Beispiel:

- Landbrot mit Tomatenpaprika-Dip
- Saftiges Vitello vom Kalb mit Basilikum-Crème
- Gebeizter Orangen-Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Gurkensalat
- Anti-Pasti aus mediterranem Gemüse und Pesto mit Büffelmozzarella (veg.)

+ ca. 5,50 EUR pP inkl. zusätzlich benötigtes Geschirr



Büffetalternativen

Vorspeisen

- Spicy Wassermelonen-Salat mit Feta-Käse und Minze
- Fruchtig, scharfer Hummus mit wildem Brokkoli und Minze
- Mango-Tomatensalat mit cremiger Burrata (veg.)
- Salat von roter Beete mit Fetakäse und Gartenkresse (veg.)
- Salat von weißen und grünem BIO-Spargel mit italienischem Landschinken (Mai-Juni)

Hauptgerichte

- Saftige Maispoularde in Kräutern und Zitrone mariniert, Frühlingslauch
- Medaillon vom Iberico-Schwein mit ligurischem Gemüse
- Doradenfilets mit Ratatouille
- Pasta mit Ricotta, Pistazien, Bohnenragout und Kräuterschmand (veg.)
- Dal von roten Linsen mit gegrilltem Gemüse der Saison (vegan)
- Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Cashewkernen, dazu Jasminreis (vegan)
- Tortelloni mit Frischkäse gefüllt auf Tomaten-Rucolasugo (vegetarisch)

Dessert

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

Preis richtet sich nach Auswahl – ab 65 EUR pP

Frisch und fröhlich feiern

Unser Catering sorgt für gute Laune. Vom Fingerfood bis zum BBQ ist alles möglich, was schmeckt wie bei uns im Restaurant: frisch und mit Liebe zubereitet. Den Koch und den Service bringen wir gleich mit. Die Herkunft und Qualität der Produkte sind für uns sehr wichtig, frische Küche und nachhaltiges Arbeiten.

Sie vermissen ein Gericht, oder hätten gerne mehr Auswahl? Sprechen Sie uns an, wir erweitern dieses Angebot nach Ihren Wünschen oder Jahreszeit und beraten Sie gerne. 🍴

Unser Veranstaltungsbüro ist telefonisch von Montag – Freitag zwischen 10 und 17 Uhr zu erreichen oder jederzeit per Mail.

Wir freuen uns!

Mit herzlichem Gruß aus Korschenbroich

Das Veranstaltungsteam

Birgit Lange, Anna Vortmann & Carmen Stappen

☎ 02161 – 88226 oder 0173 – 755 1605

✉ mail@stappen.de