

★ ★ ★
JANSEN
GASTRONOMIE

seit 1823



Restaurant
Deutsches Haus

- ❁ **Catering**
- ❁ **Party Service**
- ❁ **Getränke- u. Veranstaltungs-Service**
- ❁ **Feste gr. u. kl. bis 2000 Personen**
- ❁ **100% Qualität**
- ❁ **100% Zuverlässigkeit**
- ❁ **Frisch & Lecker**
- ❁ **Ihr Gastro Partner!**

Qualität ist unser Rezept

Frisch regional vom Erzeuger.



★ ★ ★
JANSEN
GASTRONOMIE

seit 1823



HERZLICH WILLKOMMEN BEI JANSEN GASTRONOMIE

Als Gast kommen und als Freund gehen!

Bei uns sind Sie in den besten Händen.

Schauen Sie über den Tellerrand!

Ob Sie ein schönes Abendessen in unserem Restaurant mit der Familie oder Freunden genießen wollen oder ob Sie einen Catering Service für eine Firmen-Gala, Hochzeit oder „nur“ ein Geburtstagsfest benötigen.

Bei Jansen Gastronomie-Deutsches Haus bleiben keine Wünsche unerfüllt. Mit unserem Catering-Komplett-Service, bieten wir die optimale Voraussetzung für Ihre Veranstaltung.

Eine breit gefächerte Auswahl von kulinarischen Delikatessen erwartet Sie, ob im Restaurant oder für Ihr individuelles Event.

Wir laden Sie ein zu traumhaft schönen Festen und kulinarischen Höhenflügen. Jansen Gastronomie ist Ihr Partner bei allen Fragen rund um Event- und Lifestyle Catering.

Nutzen Sie auch unsere weiteren Serviceangebote:



Bar Service



Messe Service



Cocktail Service

Erleben Sie einen perfekt geplanten Ablauf, Zuverlässigkeit, Freundlichkeit und Professionalität gepaart mit schmackhaften Speisen, um Ihrer Veranstaltung einen persönlichen Rahmen zu verleihen.

DER BESTE SERVICE FÜR UNSERE KUNDEN . . .

Um Ihr Event kümmern wir uns. Wir planen Ihre Veranstaltung bis ins kleinste Detail, natürlich nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und perfekt auf Sie zugeschnitten.

Vom Aufbau bis zur Organisation, wir regeln alles für Sie!

Jeder noch so kleine und große Anlass, von Candle Light Dinner zu zweit bis hin zu Messerveranstaltungen, verdient es, zu einem einzigartigen Erlebnis zu werden.

Ein ausgewähltes Team arbeitet für Sie: Professionell, schnell und flexibel.

Sie können uns als reinen Caterer für die Bewirtung Ihrer Gäste oder als Komplettanbieter buchen. Das heißt, wir sorgen nicht nur für das kulinarische Programm, sondern stellen Ihnen Licht- und Tonanlagen, Zelte, Servicemitarbeiter etc. zur Verfügung.

Peter Jansen

Catering



Buffet Vorschläge

kalt warmes Buffet

Buffet 1

Schinkenröllchen gefüllt mit
Eiersalat oder Spargel
dazu Kaviarbroten

Grillschinken auf Sauerkraut

Züricher Sahnegeschnetzeltes
mit frischen Champignons

Spätzle und Kartoffelgratin

Tomaten, Gurken, Bohnen,
Edelblattsalate mit Hausdressing

kleine Käseauswahl
Vanillecreme

Gutes Essen
macht glücklich.

Buffet 2

verschiedene Salate der Saison
mit Hausdressing

panierte Schweineschnitzel
Zigeunersauce und Jägersauce
Bratkartoffeln

Putenbrustfilet in Pfefferrahmsauce
mit Wildreis

Obstsalat mit Sahne

Buffet 3

verschiedene Salate der Saison

Rinderkraftbrühe „Mille Fanti,,

Rinderschmorbraten in Rahmsauce
mit Spätzle

Hähnchenbrustfilet in Currysahnensauce
mit Butterreis

Gemüseplatte bestehend aus
Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli
Prinzess Bohnen

Quarkspeise mit Mandarinen

Buffet Vorschläge

kalt warmes Buffet

Buffet 4

Grillschinken mit diversen kalten Saucen

Schweinelendchen in einer
Champignonrahmsauce

Rinderschmorbraten in
einer Cognacpfeffersauce

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Gemüseplatte bestehend aus
Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren,
Spargel- und Bohnenbündel

Tomaten-, Gurken-, und Krautsalat

Käsebrett mit diversen Käsesorten

Partybrötchen, Landbutter und
Kräuterbutter

Herrencreme, Quarkspeise mit
Mandarinen

Buffet 5

Geflügelcocktail
Shrimpscocktail
Champignoncremesuppe

Tafelspitz mit Meerrettich- und
Remouladensauce
frischer Wirsing und Salzkartoffeln

Schweinelendchen in einer
Cognacpfeffersauce mit Bandnudeln

Tomaten-, Gurken-, und Bohnensalat
Edelblattsalate mit Joghurt-, Italien-
und Hausdressing

Bayerische Creme, Amaretto Creme

Buffet 6

Fischplatte bestehend aus
Räucherfischen
mit Partybrötchen und Landbutter

Grillschinken mit verschiedenen
kalten Saucen

Burgunderbraten mit Pfifferlingen

Putenbrust in einer Orangen-Honigsauce

Gemüseplatte bestehend aus
Erbsen, Möhren, Blumenkohl,
Broccoli, Spargel und Bohnenbündel

Tomaten-, Gurken-, Kraut-
und Bohnensalat

Spätzle, Kartoffelgratin, Reis

Mousse au Chocolat, Vanilla Mousse



Buffet Vorschläge

kalt warmes Buffet

Buffet 7

Verschiedene Antipasti, Tomate mit Mozzarella, Schinkenröllchen gefüllt mit Eiersalat oder Spargel Roast-beefröllchen gefüllt mit Kräuterkäse
Melone mit Parmaschinken

Hähnchenbrustfilet belegt mit Obst überzogen mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

pochiertes Lachsfilet auf einem Gemüsebett überzogen mit einer Dill-Hollandaise

Schweinebraten in einer Rahmsauce überzogen mit gedünsteten Champignons

Gemüseplatte bestehend aus Kräuterblattspinat, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli

frische Edelblattsalate mit drei Dressings

Salzkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelgratin

frischer Obstsalat mit Sahne und Vanillepudding

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten Partybrötchen mit Landbutter und Kräuterbutter

Buffet 8

Rinderkraftbrühe „Royal,,
(wird serviert)

Rinderschmorbraten in Rahmsauce überzogen mit gedünsteten Champignons und Sauce Hollandaise

Schweinfilet in einer Cognacpfeffersauce

Putengeschnitzeltes „Bombay,, in Curry Obstsauce

Gemüseplatte bestehend aus Erbsen, Möhren, Spargel, Blumenkohl, Broccoli und Bohnen im Speckmantel

frische Edelblattsalate mit drei Dressings
Tomaten-, Gurken-, Bohnen- und Krautsalat

Bandnudeln, Röstischeiben, Kartoffelgratin

frischer Obstsalat, Herrencreme, Ananas Soufflee

Käseplatte, Partybrötchen, Landbutter und Kräuterbutter

Buffet 9

Broccolirahmsuppe

Schweinfilet gefüllt mit Blattspinat überzogen mit einer Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust belegt mit Obst und Spargel überzogen mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Burgunderbraten mit Pfifferlingen

Kartoffelgratin und Brätlinge

Gemüseplatte nach „Art des Hauses,,

Tiramisu, Mousse au Chocolat

Käsevielfalt mit Brotkränze und Kräuterbutter



Buffet Vorschläge

kalt warmes Buffet

Buffet 10

Fischplatte bestehend aus
Räucherlachs, Heilbutt, geräuchertes
Forellenfilet, Shrimpscocktail, Matjes in
Wacholderbeersauce, Garnelen in
Knoblauchöl, Partybrötchen und Landbutter

Putenbrust mit Tomaten und
Mozzarella überbacken

Rinderschmorbraten in Rahmsauce
überzogen mit gedünsteten Champignons
und Sauce Béarnaise

Wildwasserlachs auf einem Gemüsebett
überzogen mit einer Kräuterrahmsauce

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis

Gemüseplatte nach „Art des Hauses,,

diverse frische Salate mit Dressings

Amarettocreme, Rote Grütze mit
Vanillesauce

Buffet 11

Ententerrine mit Cumberland sauce
verschiedene italienische Salami
mit Cornichons und Silberzwiebeln

Tafelspitz vom Kalb mit Kräutervinaigrette
garnierte Lachsmedaillons Räucher-
fischvariation mit Sahnemeerrettich

Schweinemedallions auf Pfefferjus mit
Wirsingköpfchen und Kartoffelkroketten

Schollenfilets auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise überbacken
dazu Kräuterreis

Tiramisu, Latte Macchiato Creme,
hausgemachte Mousse au Chocolat

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brotauswahl mit Landbutter



Essen für die
ganze Familie!

Buffet 12

Serranoschinken mit Honigmelone
Pastetenvariation mit Cumberland sauce
geräucherte Putenbrust mit Currysauce
Graved Lachs mit Honig Senf Sauce
Zucchini Salat mit Sonnenblumenkernen
frische Blattsalate mit versch. Dressings

Lachsfilet in Kräuterrahm
mit frischem Gemüse und Butterreis

Rinderbraten in Rotweinsauce dazu
Pilze der Saison und Kartoffelgratin

verschiedene Käse vom Brett mit
Weintrauben, Brot und Landbutter

Crème Caramel und Kiwis,
Mousse au Chocolat

Buffet Vorschläge

kalt warmes Buffet

Buffet 13

Chili con Carne (mexikanische Bohnensuppe)

geräuchertes Forellenfilets mit Sahnemeerrettich verschiedene Makrelenfilets Heringssalat mit Rote Beete ländliche Brotauswahl mit Schmalz und Landbutter

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce Hähnchenkeulen knusprig gebraten kleine Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat Mettenden, verschiedene rohe Schinken

Nudelsalat, Tomatensalat, Mixed Pickles Blattsalate mit diversen Dressings

Käse vom Brett

Schokoladencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

Vom Feinsten.

Buffet 14

mariniertes Gemüse nach italienischer Art (Paprika, Zucchini, Pilze, Auberginen)

Seeteufelterrinen mit Dillrahm Wildentenpastete mit Cumberland sauce grobe Leberpastete, Entenleber Mousse

Lachs „Bellevue“ Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Knoblauch Krabbensalat

garnierte Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb Pute „Hawaii“ mit Früchten garniert

Brotauswahl mit Landbutter

Buffet 15

gemischte Schinkenplatte und Käseplatte Laugengebäck

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rettichsalat

Schweinebraten in Weißbiersauce dazu Semmelknödel

Schweinehaxenfleisch aus Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

Apfelkompott und Quarkcreme



Buffet

ab **20** Personen

Bayerisches Buffet 16

Münchener Weißwürste mit süßem Senf
rustikale Aufschnittplatte Tiroler
Landschinken

hausgebeizter Lachs mit Senf-Dilldressing
Käseplatte mit Rudi Kartoffelsalat mit und
ohne Mayonnaise Krautsalat mit Speck
knusprige Brezeln, Brot und Landbutter

Schinkenbraten in Altbiersauce
krosser Schweinebauch mit Sauerkraut
Rotkraut und Kartoffelklöße

Hähnchenpfanne mit Champignons und
Tagliatelle gebratene Lachstranchen
mit Limone

Bayerische Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelstrudel

Rustikales Buffet 17

hausgebeizter Lachs
verschiedene Makrelenfilets
Heringssalat mit Rote Beete
hausgemachte Sülze mit Remou-
ladensauce Hähnchenkeulen knusprig
gebraten Mettbällchen, Schinkenplatte
Bauernschmalz mit Schinkenwürfel
ländliche Brotauswahl mit Landbutter

Schweinekrustenbraten in Altbiersauce
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Kartoffelsalat, Tomatensalat,
Nudelsalat, bunter Salat mit Schafskäse

Käsebrett

Bayerische Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce
frischer Obstsalat

Rustikales Buffet 18

frischer Matjes mit Zwiebeln
verschiedene Makrelenfilets
Heringssalat mit Rote Beete
Bauernschmalz mit Schinkenwürfel
hausgemachte Sülze mit Remou-
ladensauce
Hähnchenkeulen knusprig gebraten
Mettbällchen
gemischte Schinkenplatte
ländliche Brotauswahl und Landbutter

gebratene Putenbrust mit
Champignonsauce
Prager Schinken im Brotteig
Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Kartoffelsalat, Tomatensalat,
Gurkensalat, Krautsalat
Blattsalate mit diversen Dressings

Käsebrett

Orangencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
frischer Obstsalat



Buffet

ab **20** Personen

Mediterranes Buffet 19

gebratene Sardinen mit Zitrone
Datteln im Speckmantel
eingelegtes Gemüse mit Rosmarin
gebratener Halloumikäse mit Olivenöl

eingelegte Sardinen, Dorade und
Rotbarbe mit Zwiebeln, Rosmarin,
Oliven und Peperoni

Tomate mit Mozzarella
Blattsalate mit Dressing

gegrillte Tomate auf Auberginen
und Tomatensauce
gefüllte Zucchini mit Schafskäse
Lammkeule rosa gebraten mit Oliven
Paella aus der Pfanne
Geflügelleber in Knoblauchsauce

Panna Cotta mit karamellisierten
Orangenscheiben
Tiramisu, Schokoladenbrunnen
mit Früchten

Wo Qualität zählt.



Italienisches Buffet 20

Antipasti (Vorspeisen)

„Caprese“ (Tomaten mit Mozzarella)

„Prosciutto di Parma con Melone“
(Melone mit Parmaschinken)

„verdure a scapece“

(versch. angebratene und marinierte Gemüse
wie Paprika, Zucchini, Champignons
und Tomaten)

„Vitello tonnato“

(Kalbsrücken auf Thunfischsauce)

„Cianfotta“ (neapolitanischer Gemüsetopf)

Secondi Piatti (Hauptgänge)

„Ossobucco“ (geschmorte Kalbshaxenscheiben)

„Lasagne“ (Nudelplatten geschichtet)

„Gnocchi al basilico“

(Kartoffelnocken mit Basilikum)

„Agnello alle olive“

(Lammkeulenbraten mit schwarzen Oliven)

„Triglia al cartoccio“ con erbe

(Rotbarbe mit frischen Kräutern)

Dolci (Desserts)

Tiramisu

„crema frangipane“

(Vanillecreme mit frischen Früchten)

„Zabaione con bacche“

(Weinschaum mit Beeren)

Buffet

ab **21** Personen

Italienisches Buffet 21 kalt und warm

Antipasti (Vorspeisen)

Tomate mit Mozzarella

verschiedene italienische

Schinken, Salami, Mortadella

verschiedene marinierte Gemüse

(Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika
und eingelegte Zwiebeln)

eingelegte Sardinen

Ciabatta, Baguette, Brotauswahl, Butter

Secondi Piatti (Hauptgänge)

Lasagne

Schweineschnitzel „Mailänder Art“

(in der Eihülle gebraten mit Tomatensauce)

Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce auf

Blattspinat

Lachsfilet in Limonensauce

als Beilagen Butternudeln und Risotto

Tomatensalat, Tortellinisalat

Sommersalat mit Schafskäse

Italienische Käseauswahl

Dolci (Desserts)

Tiramisu

„panna cotta“

(Vanillesahnecreme mit frischen Früchten)

Apfelstrudel

Italienisches Buffet 22 kalt

Tomate mit Mozzarella

Parmaschinken mit Honigmelone

verschiedene italienische

Schinken und Salami

verschiedene marinierte Gemüse

(Zucchini, Aubergine, Champignons,
Paprika und eingelegte Zwiebeln)

„Vietello tonnato“

(Kalbfleisch in Thunfischsauce)

Mortadella

Meeresfrüchtesalat

eingelegte Sardinen

Frische Oliven und gefüllte Peperoni

Tomatensalat

Sommersalat mit Schafskäse

Tortellinisalat

Italienische Käseauswahl

Tiramisu

„crema frangipane“

(Vanillecreme mit frischen Früchten)

„zaibaione con bacche“

(Weinschaum mit Beeren)

„diversi gelati“

(Eisplatte)

Ciabatta, Baguette, Brotauswahl
und Landbutter





www.jansengastronomie.de





www.jansengastronomie.de



Buffet 23 für besondere Gelegenheiten ab 30 Personen

hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Matjessalat mit Mango und Frühlings-
zwiebeln Parmaschinken mit Honigmelone
eingelegte Gemüse auf italienische Art
Kalbstafelspitz in Thunfischsauce Rosa
gebratener Hirschrücken mit Pfifferlingen
und Cumberlandsauce
Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

Pouardenbrüstchen in Curryrahm mit
Früchten umlegt

gefüllter Kalbsbraten auf Rahmsauce
mit glacierten Möhren, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin

gebratene Zanderschnitte auf Dillrahm
dazu Lauchrisotto und Broccoligemüse

verschiedene ausgewählte Käsesorten
mit Weintrauben Brot und Landbutter
Griesflammerie mit Himbeeren
Mousse au Chocolat Tiramisu
Beerengrütze mit Vanillesauce

Wo Qualität zählt.



Buffet 24 für besondere Gelegenheiten ab 40 Personen

Hirschrücken „Diana“ mit Lebercreme und
Früchten Lachsgalantine auf Gemüsebett
Parmaschinken mit Cantaloupemelone und
Grissinis Wildentenpastete mit
Cumberlandsauce

Fischsamtsuppe mit Knoblauchcroutons
Kalbsrücken „Gärtnerin“
mit jungem Gemüse umlegt

Seeteufelmedaillons auf rosa Pfefferrahm
mit Lauchrisotto

Rinderfilet in der Kräuterhülle mit Sauce
Bercy und Kartoffelkroketten

Schweinefilet im Blätterteig

verschiedene ausgewählte Käsesorten mit
Weintrauben Brot und Landbutter

Eisbuffet

Mousse au Chocolat von dunkler und heller
Schokolade

Fruchtsalat von heimischen
und exotischen Früchten

Buffet 25 für besondere Gelegenheiten ab 30 Personen

Flaschentomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum Cantaloupemelonen -
Bällchen mit Parmaschinken
Terrinenvariation an gartenfrischen
Blattsalaten mit Dillsauce Auswahl von
leckeren Schinken Räucherfischspezialitäten
Schweinemedallions „Exotic“

Rinderbrühe „Celestine“

Rotbarbenfilet in Tomaten geschmort mit
Lauchrisotto

gedünstetes Poulardenbrüstchen mit
frischem Gemüse der Saison dazu
Kartoffelkroketten

zarter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit
Bouillonkartoffeln

Käsebrett mit erlesenen deutschen und
französischen Käsesorten
Brot und Landbutter

Eisbuffet

Buffet 26 für besondere Gelegenheiten ab 25 Personen

garnierter Hummer
Terrine vom Lachs und Seeteufel Matjesfilets
mit Zwiebeln Heringshappen mit Rote Beete
Variation von geräucherten Makrelenfilets
geräucherte Heilbuttschnitten
Brotauswahl mit Land-, -Kräuter- und
Zitronenbutter

Lauchcremesuppe mit Buttercroutons

Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken
umwickelt Rinderfilet mit
Rotweinchampignons Schweinefilet im
Blätterteig
frisch zubereitete Bratkartoffeln aus der
Riesenpfanne

Käsebrett mit erlesenen deutschen und
französischen Käsesorten

Rote Grütze nach altem Hausrezept, mit
halbsteifer Sahne und Vanillesauce Tiramisu,
Obstetagere



Galabuffet 27 für besondere Gelegenheiten ab 30 Personen

mariniertes Gemüse nach italienischer Art
Seeteufelterrinen mit Dillrahm
Wildentenpastete mit Cumberland sauce
grobe Leberpastete Entenlebermousse
gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Lachs Bellevue Meeresfrüchtesalat mit
Tomaten, Knoblauch und Krabbensalat

Mulligatawny (engl. Suppe nach ind. Rezept)

Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb Pute
„Hawaii“ mit Früchten garniert
Hirschkalbskeule am Stück gebraten
Kalbsrücken rosa gebraten auf
Schnittlauchrahmsauce Hochrippe rosa
gebraten mit Rotweinsauce

Schwertfisch in Zitronen- u. Knoblauchsauce
Champignonrisotto, Kartoffelgratin, frisches
Gemüse

Käsebrett vom französischen Käse Brot und
Landbutter

Tiramisu Mousse au Chocolat Fruchtsülze

Wo Qualität zählt.

Buffet 28 ab 30 Personen

Kleine Reibeplätzchen mit Räucherlachs und
einer Dillsenfauce Parmaschinken mit
Honigmelone, eingelegtes Gemüse auf
Italienische Art Kalbstafelspitz in
Thunfischsauce, Rosa gebratener
Hirschrücken mit Cumberland sauce
(alles auf kleinen Tellern angerichtet)

Pouardenbrüstchen in Curryrahm mit
Früchten umlegt Gefüllter Kalbsbraten auf
Rahmsauce Gebratene Zanderschnitte auf
Dillrahm Kartoffelgratin, Lauchrisotto,
Gemüseplatte nach „Art des Hauses“,
Bestehend aus Broccoligemüse,
Stangenspargel, Prinzessbohnen, glacierte
Möhren

Griesflammerie mit Himbeeren Mousse au
Chocolat

Tiramisu Frische Erdbeeren mit Vanillesauce
(Dessert in kleine Gläser)



Buffet 29

ab 40 Personen

Fischplatte „ Helgoland „ bestehend aus verschiedenen Räucherfischen, ganzer Salm, Fischpasteten, Fischsalaten. Melone mit Parmaschinken Tomate Mozzarella Brotauswahl mit Landbutter, hausgemachter Kräuter- und Zitronenbutter

Kartoffelsuppe

Saltimbocca Kalbsteak mit Salbei und Schinken umwickelt Burgunderbraten von der Semmerolle mit gedünsteten Pfifferlingen Zanderschnitte auf einem Gemüsebett in Dillrahm

Gemüselasagne Gemüseplatte nach „Art des Hauses,, Blumenkohl, Broccoli, Spargel, Erbsen, Möhren, Bohnen im Speckmantel

Ratatouille Gemüse

Frische Edelblattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Balsamico-, Italien-, Joghurt und Housedressing

Lauchrisotto, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln frisch zubereitete Bratkartoffeln aus der Pfanne

Variation von verschiedenen Süßspeisen Schokoladenbrunnen mit heller und dunkler Schokolade Frische Obstspieße Käsebrett mit erlesenen deutschen und französischen Käsesorten

Buffet 30

ab 40 Personen

Fischplatte "Helgoland" bestehend aus ganzer Salm, Räucherlachs, Forellenfilet Heilbutt u. Shrimpscocktail Senf-Honig-Dill-Sauce & Preiselbeer- Meerrettich

Roastbeefröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola

Forellenmoussepraline im Räucherlachsmantel Kartoffel-Avocadosalat mit gebratenen Putenstreifen

Kürbisrahmsuppe mit Akazienhonig und weißem Balsamico

Gold gelb gebratenes Bundbarschfilet auf Süßkartoffel-Kokos-Püree und Currygemüse

Sauerbraten von der Hirschkeule mit Winterwirsing und Butterspätzle

Marinierte Roastbeeftranchen (am Buffet frisch zubereitet) an Pfefferjus und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Nüssen in Vanillesauce

Käsevielfalt

Partybrötchen, Kräuterbutter und Landbutter





A buffet table with various dishes including pasta, chicken, and vegetables. The dishes are arranged in metal trays with gold handles. The background is blurred, showing more food and a blue geometric graphic in the top right corner.

**Iss gut.
Lebe frisch.**

Buffet 31

ab 35 Personen

Vitello Tonato Frische Antipasti Anti-schokenböden gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse

Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Sahnemeerrettich (am Buffet tranchiert)

Matjes in Mangovinaigrette Flädlesuppe

Hirschragout "Diana" mit Pfifferlingen und Birnenstücke, Preiselbeer Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Rahmwirsing und Kartoffelknödel

geschmorter Schweinerücken in einer Backpflaumensauce mit winterlichen Salaten und Kartoffelgratin

Zanderschnitte auf Wurzelgemüse überzogen mit einer Dillhollandaise und Butterreis

Weißer Schokoladencreme mit Kokoscreme Schokoladenbrunnen mit Heller und dunkler Schokolade sowie frische Obstspieße Käsevielfalt

Partybrötchen mit verschiedenen Buttersorten

Buffet 32

ab 20 Personen

Räucherlachstatar im Weckglas geräucherte Gänsebrust auf Rotkohl Orangensalat Hirschschinken auf Waldorfsalat mit Walnüssen Geflügelsalat von der Maispoularde

rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade Cremesuppe von der Williams-Christ Birne und Gorgonzola Gänsekeule a la Orange Wildschweinsaftbraten mit einer winterlichen Gemüsekomposition, Kartoffelknödel und Spätzle

Prager Honigschinken (am Buffet tranchiert) mit einer Lebkuchensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison sowie Bratkartoffeln

Wo Qualität zählt.



Buffet 33

ab 35 Personen

Rinderkraftbrühe am Tisch serviert

Antipasti verschiedene marinierte Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika gefüllte
Champignons)

Fischplatte bestehend aus ganzer Salm,
Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet,
Heilbutt, Makrellenfilet und Shrimpscocktail
Senf-Honig-Dillsauce,
Preiselbeermeerrettich

Melone mit Parmaschinken

Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und
Kartoffelknödel Schweinefilet in einer
Champignonrahmsauce Rinderfilet an einer
Portweinsauce

Gemüseplatte bestehend aus Blumenkohl,
Romanesco Erbsen und Möhren, Brokoli,
Bohnen im Speckmantel Salatbar
Pommes- Frites, Croquetten, Salzkartoffeln

Gemischter Dessertteller am Tisch serviert
Obst, helle und Dunkle Mousse, Erdbeereis,
Sahne



Buffet 34

Kleine Reibplätzchen mit Räucherlachs
und einer Dillsenfsauce Parmaschinken mit
Honigmelone

Eingelegtes Gemüse auf italienische Art
Kalbstafelspitz in Thunfischsauce Rosa
gebratener Hirschrücken mit Cumber-
landsauce
(alles auf kleinen Tellern angerichtet)

Poulardenbrüstchen in Curryrahm mit
Früchten umlegt Gefüllter Kalbsbraten auf
Rahmsauce Gebratene Zanderschnitte auf
Dillrahm Kartoffelgratin, Lauchrisotto,
Gemüseplatte nach „Art des Hauses“,
Bestehend aus Broccoligemüse, Stangen-
spargel, Prinzessbohnen, glacierte Möhren

Griesflammerie mit Himbeeren
Mousse au Chocolat Tiramisu Fruchtsülze
(Dessert in kleine Gläser)



Buffet 35

Kürbiscremesuppe mit frittierten
Gemüstreifen Und Steirischem
Kürbiskernöl

Fischplatte „Helgoland“,
Räucherlachs / Heilbutt / Makrelenfilet
geräuchertes Forellenfilet / Shrimpscocktail
Garnelen in Knoblauchöl

Honig-Senf-Dill-Sauce / Sahnemeerrettich
Preiselbeersahne Brotkorb Butter und
Kräuterbutter

Salatbar

Hähnchenbrustfilet an einer Orangen-
Honig-Sauce Rinderrücken rosa gebraten
mit einer Barolo-Sauce Gemüseplatte nach
„Art des Hauses“, Mediterranes Grillgemüse
Brätlinge / Weiße Bandnudeln

Vanilleeiscreme mit heißen
Schattenmorellen Obstsalat mit Sahne
Schokoladenmousse

Gebrannte Vanillecreme

Wo Qualität zählt.



Buffet 36

Fischplatte "Helgoland" bestehend aus
ganzer Salm, Räucherlachs, Forellenfilet
Heilbutt und Shrimpscocktail, Senf-
Honig-Dill-Sauce & Preiselbeer-Meerrettich
Roastbeefröllchen gefüllt mit Frischkäse und
Rucola Forellenmoussepraline im Räucher-
lachsmantel Kartoffel-Avocadosalat mit
gebratenen Putenstreifen Kürbisrahmsuppe
mit Akazienhonig und weißem Balsamico

Gold gelb gebratenes Seelachsfilet auf
Süßkartoffel-Kokos-Püree und Currygemüse

Sauerbraten von der Hirschkeule mit
Winterwirsing und Butterspätzle

Marinierte Roastbeeftranchen
(am Buffet frisch zubereitet)
an Pfefferjus und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen und
Nüssen in Vanillesauce

Käsevielfalt

Partybrötchen, Kräuterbutter und
Landbutter

Buffet 37

Vitello Tonato Frische Antipasti Antischokenböden gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse

Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Sahneerrettich (am Buffet tranchiert)

Matjes in Mangovinaigrette Flädlesuppe

Hirschragout "Diana"
mit Pfifferlingen und Birnenstücke,
Preiselbeer Rotkohl, Speck-Rosenkohl,
Rahmwirsing und Kartoffelknödel

geschmorter Schweinerücken in einer
Backpflaumensauce mit winterlichen
Salaten und Kartoffelgratin

Zanderschnitte auf Wurzelgemüse
überzogen mit einer Dillhollandaise und
Butterreis

Weißer Schokoladencreme mit Kokoscreme
Schokoladenbrunnen mit heller und dunkler
Schokolade sowie frische Obstspieße
Käsevielfalt

Partybrötchen mit verschiedenen Buttersorten



Buffet 38

Räucherlachstatar im Weckglas geräucherte
Gänsebrust auf Rotkohl Orangensalat
Hirschschinken auf Waldorfsalat mit
Walnüssen Geflügelsalat von der
Maispoularde

rosa gebratenes Roastbeef mit
hausgemachter Remoulade Cremesuppe von
der Williams-Christ Birne und Gorgonzola
Gänsekeule a la Orange

Wildschweinsaftbraten mit einer
winterlichen Gemüsekomposition,
Kartoffelknödel und Spätzle

Prager Honigschinken (am Buffet tranchiert)
mit einer Lebkuchensauce, Bratkartoffeln
und Salate der Saison

Variationen von Süßspeisen im Weckglas

Rheinisches Buffet 1

Spießbraten mit Zwiebeln

Partyfrikadellen

Kesselkuchen mit Mettwurst
Rustikale Wurstplatte

Heringstopf
Kraut- und Kartoffelsalat

Käseplatte

Gemischte Partybrötchen
Butter, Senf

Mousse au Chocolat

Wo Qualität zählt.

Rheinisches Buffet 2

Erbsensuppe mit Wurstscheiben
Pikante Frikadellen mit scharfem Senf

Brotzeitplatte mit Blut-, Leber-,
Mettwurst, Kassler, Sülze, gekochtem und
rohem Schinken

Halve Hahn mit Musik
Bohnensalat mit Apfel, Rheinischer
Heringsalat

Rustikale Käseplatte Brotkorb mit Butter
und Griebenschmalz

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl,
Apfelkompott und Kartoffelklößen
Schinkenbraten mit Zwiebelsauce,
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Himmel un Äad Döppekoche

Schwarzbrotpudding mit Glühweinschaum
Rote Grütze mit Vanillesauce



Rheinisches Buffet 3

Rheinische, rustikale Wurstplatte

Hackfleischbällchen mit Senf

Rohkostsalatauswahl mit marktfrischen
Blattsalaten & zwei Dressings

Kartoffelsalat Rheinische Art, Lauchsalat

warm

Mini-Schweinehämmchen ohne Schwarte
Mini-Hähnchenkeulen

Mini-Kartoffelklöße
Apfel-Rotkohl und Blumenkohlröschen

Soßen / Dips, Senf, Buttertöpfchen

Partybrötchen

Goudawürfel mit Tafeltraube



www.jansengastronomie.de

Ab **35** Personen

Rheinisches Buffet 4

Sahne-Heringsfilets nach Hausfrauenart,
Geräucherte Forellenfilets mit
Meerrettichsahne

Gefüllte Eier, Schinkenplatte Rückenbraten
vom Jungschwein gefüllt mit Backpflaumen
Hackfleischbällchen mit Senf

Gurkensalat, Kartoffelsalat Rheinische Art,
Tomatensalat, Waldorfsalat, Lauchsalat,
Spießbraten mit Zwiebeln

Rheinischer Sauerbraten von der
Rinderkeule
Kohlroulade mit Rinderhack-Füllung
Mini-Kartoffelklöße, Kartoffelgratin
Apfel-Rotkohl, Schwarzwurzeln,
Wirsinggemüse mit Speck
Soßen / Dips, Buttertraube,
Griebenschmalztöpfchen
Röggelchen

Frischer Obstsalat
Weißweincreme
Käseauswahl

FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD GEMISCHT

Das Fingerfood wird in der Regel in kleinen Gläsern oder auf gebogene Fingerfood Löffel oder auf Platten angerichtet.

WARMES FINGERFOOD

Das warme Fingerfood wird im Chafing dish (Wärmebehälter aus Edelstahl) angerichtet.

SALATE & COCKTAILS

Die Salate und Cocktails werden in kleinen Gläsern oder Schalen angerichtet.

SUPPEN

Die Suppen werden in kleinen Gläsern oder Tassen angerichtet.

DESSERT & SÜSSES FINGERFOOD

Die Desserts bzw. das süße Fingerfood wird in kleinen Gläsern oder Schalen, auf Platten oder in Körben angerichtet.

Die hier aufgelisteten Speisen und Suppen stellen nur eine Auswahl unseres Gesamtangebotes.

Mindest- Bestellmenge 12 Stück pro Sorte.

www.jansengastronomie.de



KALTES FINGERFOOD

Spieße

- Anti-Pasti-Spieß
- Kirschtomaten, Mini-Mozzarella, Basilikum
- Gebratener Garnelenspieß mit glacierten Karotten
- Hähnchenspieß Asia
- Melonen Spieß mit Parmaschinken
- Gemüsespieß gratiniert mit Feta Käse
- Spieß von der Mini-Bratwurst mit mediterranem Gemüse
- Tortellini, Tomate Mozzarella
- Gemüse- Tortilla-Spieß
- Exotischer-Früchtespieß mit Dip
- Zucchini,-Cherry-Tomaten,-Rucola
- Pikanter Fisch-Spieß mit mariniertem Gemüse
- Pikanter Pasta-Spieß mit frischem Gemüse
- Kölsche Klassiker Spieß von Himmel und Äd

Fleisch:

- Kleine hausgemachte Frikadellen, Senf
- Kleines Schweineschnitzel mit Zitronenecke
- Kleines Kalbsschnitzel mit Zitronenecke
- Rinderhappen auf Schwarzbrot mit kölschem Senf
- Kleine Putenschnitzel mit Zitronenecke
- Kleine Pfefferbeißer
- Hausgemachte kleine Cheese Burger
- Hausgemachte kleine Pulledpork Burger
- Hausgemachte kl. Hamburger vom Wildschwein
- Schweinefilet mit Mango und Mozzarella
- Schweinefilet Medaillon mit Roquefort & Birne

Fisch:

- Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Creme Fraiche
- Forellenmousse Kugeln im Räucherlachsmantel
- Lachstatar auf Pumpernickel
- Matjesfilet mit Apfel-Gurken-Chutney, Röstzwiebeln, Schwarzbrot
- Shrimps Cocktail mit Mango, Frühlingslauch und Sweet Chili
- Shrimps Cocktail „American,,

Verschiedenes:

- Roastbeef Röllchen, Frischkäse Rucola
- Vitello Tonnato Röllchen
- Zucchini Röllchen mit Schafkäse und Tomaten Salza
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Reibeküchlein mit gebratener Blutwurst und Senfcreme
- Wildschweinschinken mit Melone
- Aprikosen / Datteln / Pflaumen im Speckmantel
- Türmchen von knuspriger Chorizo, Eierkuchen, gegrillte Paprika

Warmer Fingerfood

- Möhrengemüse mit kleiner Frikadelle
- Sauerkraut, Kartoffel-Püree Nürnberger
- Spanferkelrücken süßsauer auf Bohnengemüse
- Tranchen von Barbarie Entenbrust auf Kartoffelsellerie Püree
- Tafelspitz auf Kartoffel Wirsinggemüse, Meerrettichsauce
- Tranchen vom Schweinefilet auf Grillgemüse
- Mini- Saltimbocca vom Geflügel
- Mini- Saltimbocca vom Schwein
- Rinderfilet auf Pommery-Senflinsen mit altem Balsamico
- Kölsche Currywurst
- Currywurst vom Wildschwein
- Jacobs Muschel auf Kräuterblattspinat und Safransauce
- Garnelen mit Tomaten Pesto auf Safran Risotto
- Zanderfilet auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse
- Kabeljaufilet auf Reistimbal und Senfsauce
- Thunfisch auf Kartoffelpaprikagemüse
- Wildwasserlachs, Lauchgemüse, Hummersauce
- Vegetarische Couscous-Pfanne mit Gemüse, Minze
- Gefüllte Kalbsroulade mit Zitronen-Kartoffelstampf
- Orangen-Couscous mit Lammfilet und Rosmarin

Salate & Cocktail

- Schinkenröllchen gefüllt mit Eiersalat
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Fenchel Orangensalat im Chicorée-Schiffchen
- Bunter Linsen-Salat mit geräuchertem Makrelenfilet
- Griechischer Bauernsalat
- Omas Kartoffelsalat mit hausgemachter Frikadelle
- Zweierlei vom Linsensalat mit geräucherten Forellenfilet
- Tortellinisalat
- Italienischer Nudelsalat mit Pesto
- Thunfisch auf Avocado-Schnittlauchsalat
- Falafel Bällchen auf Avocado-Schnittlauchsalat
- Thaisalat von Hähnchen und Garnele
- Paprika-Kraut-Salat
- Salat von Eisbein & Spitzkohl in leichter Champagnervinaigrette
- Geflügel-Cocktail mit Früchten
- Shrimps-Cocktail „American,“
- Shrimps-Cocktail mit Mango, Frühlinglauch, Sweet Chili
- Hummer-Cocktail „Cardinale,“ Tafelspitz-Cocktail (Tafelspitzstreifen mit Wurzelgemüse und leckerer Vinaigrette garniert mit einem Cocktail-Tomaten-Spieß)



FINGERFOOD

Suppen: 0,1L

- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Tomatencremesuppe mit Gin und Croutons
- Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfel
- Süßkartoffelsuppe mit Walnüssen
- Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstangen
- Broccoli Cremesuppe
- Champignonrahmsuppe
- Zucchini-creme
- Lauchrahmsuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Rinderkraftbrühe „Royal,“
- Karotten-Orangensuppe mit Zuckerschoten
- Bouillabaisse (Fischsuppe)

Dessert & Süßes

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Amaretto Creme
- Weiße Mousse mit Kirschkompott
- Bayrische Creme mit Erdbeermark
- Mascarpone-Himbeerquark
- Tiramisu
- Creme Brûlée
- Raffaello-Creme
- Weiße Espresso- Panna Cotta mit Himbeeren
- Champagner-Limettencreme
- Mini Cup Cakes
- Micro Brownie
- Mini-Muffin
- Mini Macarons
- Petits Fours
- Mini-Kuchen Apfel-Streusel,
Kirsch-Streusel

Halbe Bagels belegt mit Salat und ...

- Räucherlachs gebratenes Ei
- Camembert – Preiselbeeren
- Tomate Mozzarella
- Nordseekrabben
- Frischkäse, gebratener Bacon und Rührei
- Gekochten Schinken, Gouda, Eischeiben
- Roastbeef, Remoulade
- Thunfisch Avocado

Wrapröllchen gefüllt mit

- Thunfisch Avocado
- Räucherlachs Ei
- Crevetten
- Roastbeef
- Hähnchenbrust Ananas
- Tandori Hähnchenbrust
Grillgemüse
- Käse gek. Schinken
- Mexikanisch Hackfleisch
- Kidneybohnen, Mango
- Camembert Preiselbeeren

Canapés auf ausgestochenem Weißbrot, Baguette

(bei halbierten Partybrötchen / Aufschlag)
belegt mit:

- Edamer, Emmentaler, Tilsiter, mittelalter Gouda
- Tortenbrie, Camembert, Frischkäse
- Tomate Mozzarella
- Pfeffermakrele
- Geräuchertes Forellenfilet
- Geräucherter Lachs
- Heilbutt
- Junger Matjes
- Ei mit Keta-Kaviar
- Putenbrust / Hähnchenbrust
- Schweinebraten / Landsalami
- Schwarzwälder Rohschinken / Lachsschinken
- gekochter Schinken
- Roastbeef
- Rührei
- Lebermousse



FINGERFOOD

Brot, Laugengebäck und Butter

- Partybrötchen gemischt, Stück
- Baguette gemischt, Stück
- Schnittbrötchen, Stück
- Laugen-Konfekt (ca. 25 gr. Stück)
- Laugen Mini Brezeln, Stangen, Knoten
- Laugenbrezel (ca. 100 gr.)
- Landbutter Rosette
- Kräuterbutter Rosette



FINGERFOOD Buffet

Jause Platte (Fingerfood)

Mindestbestellmenge 20 Personen Auf Platte angerichtet

Fleischwurst / Blutwurst / Chicken Wings / kl. Frikadellen / kl. Schweineschnitzel
kl. Putenschnitzel mit Mandel paniert / marinierte Champignonspieße / Sate Spieße /
Pfefferbeißer / Mettwurstchen Käsewürfel / Tomate Mozzarella Spieße Mixe Pickels
Gemüstick / Partybrötchen / Butter Kräuterbutter Senf / Ketchup / Kräuterquark

Kölsche Fingerfood 1

Verschieden belegte Nusskrüstchen und Baguettescheiben mit Kölner Fleischwurst, Mett und Holländer Käse, kleine Reibekuchen mit Lachs und Crème Fraîche, Frikadellen und kleine Schnitzel mit Senf, Mettspieße mit Sauren Gurken, Roastbeef Röllchen mit Gemüsefüllung, Schinkenröllchen mit Remoulade, Melonen und Ananasstücke mit Schinken umwickelt, Kirschtomatenspieße mit Mozzarella und frischem Basilikum, kleine Gefüllte Kartoffelchen mit Zwiebel-Lauchfüllung, gefüllte Champignons mit Blattspinat, Pflaumen im Speckmantel, Lachs-Sate-Spieße mit Limonen Schaum, kleine Quiche mit Zwiebeln und Speck, verschiedene Käsecken mit Früchten garniert, kleine Baguette Auswahl mit Griebenschmalz, Schnittlauchcreme und Butter, Desserts im Gläschen, frischer Obstsalat mit Pfirsichcreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

Kölsche Fingerfood 2

Der kölsche Klassiker, Spieß von Himmel und Äd, kleines Kalbsschnitzel mit Zitronenecke, Mousse von kölschem Sauerkraut mit Eisbeinpraline Zarter Gemüsespieß mit Fetakäse gratiniert, Rindertatarhappen auf Schwarzbrot mit kölschem Senf, Mini-Röggelchen mit frischem Mett und roten Zwiebeln, Spieß von kleinem Reibekuchen mit Apfelmus.

Gebratener Garnelenspieß mit glasierter Karotte und Kölner Gewürzmarinade, kleine "kölsche Currywurst" mit Mini-Brötchen im Einmachglas, Matjesfilet mit Apfel-Gurken-Chutney und Röstzwiebeln auf Zimmermanns Schwarzbrot, Kölsche Rote-Beeren-Grütze mit einem Schuss Vanillesauce im Mini-Glas, Weißes Schokoladen-Pumpnickel-Mousse mit glasierten Sauerkirschen

Preis gilt ab 20 Personen. Kleinere Personenzahlen sind auf Anfrage möglich.
Im Preis inbegriffen sind Chafing-Dish, Brennpasten, Vorleger und Anrichtegeschirr. Alle Fingerfood-Artikel sind fertig angerichtet und werden in kleinen Gläsern bzw. auf Tellern, Etageren, Happy Spoon-Löffeln oder als kleine Spieße angeliefert.





Grillbuffet 1

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat und Blattsalat

Vom Grill

Schweinenackensteak (verschieden mariniert), Schweinebauch, Putensteak, Grillwürstchen und Rippchen

Beilagen: Folienkartoffeln, Baguette und Ciabatta Butter und Kräuterbutter Dips und Saucen

Grillbuffet 2

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate Krautsalat und Tomaten-Brotsalat

Vom Grill

Rumpsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelette Hähnchenbrust und Grillwürstchen
Rotbarbe und Lachsfilet (optional Zander)

Beilagen

Buntes Röstgemüse, Folienkartoffeln, Maiskolben Baguette und Ciabatta Butter und Kräuterbutter Dips und Saucen

Dessert

Ein Dessert nach Wahl

Grillbuffet 3

Salate

Tomaten-Brotsalat mit Rucola und roten Zwiebeln Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum, Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Schafskäse, Nudelsalat mit Mango-Chili- Marinade und Frühlingslauch

Vom Grill

Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele, Hähnchenbrust und Ananas Yakitori-Lachsfilet, Steaks vom Teriyaki Beef Scheiben von der Entenbrust mit Chili Lammkotelettes mit Honig Rosmarin Marinade

Beilagen

Geröstete Rosmarin-Kartoffeln Gefüllte Paprikaschoten Butter und Kräuterbutter Ciabatta und Baguette

Exotischer Obstsalat mit Lychees und Kokosschaum Weiße Mousse mit Koriander Thymian, Creme Brûlée

Wo Qualität zählt.

www.jansengastronomie.de





Grillbuffet 4

Salate

Ananas-Gurkensalat mit Shrimps,
Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse,
Oliven und Parmesan in Kürbiskernöl
Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Mozzarellakugeln, roten Zwiebeln und
Balsamicodressing Salat aus neuen
Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
Schafskäse und Frühlingslauch

Vom Grill

Rib-Eye-Steak
Streifen von der Entenbrust Kaninchen-
rückenfilet in Kräuteröl Kleine Chorizo-
würstchen, Spieß von Garnele und
Zucchini Marlinfilet

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Creme Maiskolben
mit Butter und Petersilie Geröstetes
Karotten-Sellerie-Gemüse Butter und
Kräuterbutter, Ciabatta und Baguette

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Frische Erdbeeren mit Balsamicoglace
Tiramisu

Grillbuffet 5

Salate

Tomaten-Brotsalat mit Rucola
und roten Zwiebeln, Melone Gurkensalat
Hirtensalat mit Oliven, Paprika und
Schafskäse Nudelsalat mit Mango-Chili-
Marinade und Frühlingslauch, Erbsensalat,
Edelblattsalate mit drei Dressings,
Bohnensalat, Nudelsalat mit Pesto

Vom Grill

Rumpsteak, kl. Bratwurst, Steaks vom
Teriyaki Beef, Zitronengrasspieß von
Thunfisch und Garnele, Cayun Blackened
Chicken, mediterrane Schweinefilet-Spieße
Lammlachs mit Honig-Rosmarin Marinade
Wildwasserlachs in der Folie, Schafskäse mit
Kräuter und Tomaten im Alupäckche

Beilagen

Grillgemüse und Brätlinge aus der
Riesenfanne
Butter und Kräuterbutter, Sourcreme Dips
und Saucen
Brotkorb

Dessert

Dessertvariation in Weckgläschen

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet

Grillbuffet 6

Salate & Vorspeisen

Tomate Mozzarella / Vitello Tonnato
Hirtensalat / mediterraner Nudelsalat mit
Rucola, Edelblattsalate mit Joghurt &
Italien Dressing Wrap vom Räucherlachs
mit Creme Fraich und Avokado, Wrap
Thunfisch mit Thunfisch, Tomate, Gurke
und Salat gefüllt Brot Auswahl mit
Salzbutter und Kräuterbutter

Vom Grill

Hähnchenbrust, kleine Argentinische
Rindersteaks Grillwürstchen
Wildwasserlachs in der Folie
Gemüsepäckchen mit Schafkäse

Aus der Riesenpfanne

Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel
Champignons / Gambas in Knoblauchöl
an Dips, Kräuterbutter / Curryketchup /
Aioli / BBQ Sauce / Currysauce / Süße
Chili Sauce / Mango Sauce

Dessert

Dunkle & Helle Mousse Panna Cotta mit
Erdbeeren Obstsalat
Kleine Käsevielfalt

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet



Grillbuffet 7 MEDITERRAN

Leckere südländische Speisen
frisch vom Grill



VORSPEISEN:

Vitello tonnato Bianco

[hauchdünne Scheiben v.d. Putenbrust mit
Tomatensauce mit Honigmelone]

Eingelegte Oliven mit Schafskäse, Peperoni,
Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
gefüllte Peperoni mit Frischkäse. Fisch-
auswahl mit u.a. marinierten Sardellenfilets;
Hausgebeizter Lachs, Insalata Caprese
[Tomaten, Mozzarella, Rucola] Antipasti misto
unter anderem mit Schinken, mit Coppa di
Parma, mit Mailänder Salami und Mortadella
Carpaccio vom Parma-Schinken mit
marinierten Pilzen, Basilikum und frischem
Parmesan, Crostini Variation

SALATE:

Mediterraner Pastasalat; Partysalat;
Farmersalat; Crevettencocktail, Thun-
fischsalat; Bunter Blattsalat mit Tomaten
und Gurken Rucola-Kartoffelsalat;
Rohkostplatte mit Dip.

DIPSAUCEN:

Kräuterpesto; Sauce Aioli;
Sahnemeerrettich; Cocktailsauce; diverse
Senf-Sorten

FRISCH VOM GRILL:

Fleisch und Wurst:

Rostwürstchen; Rindswüstchen; kl.
Rindersteaks unterschiedlich mariniert
Hühnchenspieße mit Ananas;
mediterrane Schweinefilet- Spieße
Kleine, marinierte
Schweinenackensteaks;
Kalbsmedaillons mit Rosmarin

Grillbuffet 7 **MEDITERRAN**

Leckere südländische Speisen
frisch vom Grill

Fisch:

Marinierte Lachsfilets und Scampispießchen

Grillbeilagen:

Grilltomaten; Zucchini; Auberginen und
bunte Paprikaspalten Schafskäse
mit frischen Kräutern im Alupäckchen;
Rosmarinbratkartoffelchen

Bunter Brotkorb:

Brotkorb mit verschiedenen Sorten
Partybrötchen und Ciabatta

Dessert:

Grillmelone mit Honig; Erdbeer-Joghurt-
Tiramisu Feuerananas auf dem Grill
gebacken und mit Mascarpone verfeinert
Espressocrème und Stracciatellamousse in
Tässchen

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet

Grillbuffet 8

American BBQ

Cessars Salad, Dalmatian Rips
Cayun Blackened Chicken BBQ Bacon Bomb
Spicy Buffalo NY Burger Texas Chicken
Wings Lemon-Peper Salmon Wedges
Baked Potatos mit Sour Creme Maiskolben
mit Butter, Baked Beans, Grill Tomatos

Peanutbutter Swirl Brownies Grilled Peaches

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet



Bayrisches Grillbuffet 9

Kalte Speisen

Regensburger Wurstsalat, Augsburger Kaisersülze mit Remoulade Roter Rübensalat mit Apfelkren Fleischpflanzerl mit bayrischem Bergkäse und „Duftgarantie“
Obazda, Ulmer Radisalat mit Kümmel
„Sau-Preußische“ Rauchfischplatte

Vom Grill

Holzfüllersteaks in der Semmel mit Krautsalat Altbayrischer Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, Hähnchenschenkel Niederbayrisches, Bachsaiblingsfilet Heidi's Lammfilets, Oberbayrische Rindersteaks mit Fettague

Sonstiges

Weißwurst mit süßem Senf, Oberpfälzer Spargel mit neuen Erdäpfeln Fränkische Leberspätzlesuppe, Bauernknödel Sauerkraut mit Speck, Allgäuer Käse-spätzle, Brezeln, Schwarzbrot, Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz, Dips und Saucen

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeeren
Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet

www.jansengastronomie.de

Beim Grillbuffet ist der Koch
3 Std. im Preis inbegriffen!





Grillbuffet 10

vom Spanschweingrill

Ab 25 Personen

Außer Haus ab 40 Personen

Spanferkel

frisch vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln, Brätlinge, Braten Soße, süßer Senf, Senf Krautsalat, Farmersalat, Gurken, Tomaten, Bohnensalat, Erbsensalat
3 Dressings

Anstelle von Salat und Brätlinge ist auch Sauerkraut Rotkohl und Kartoffelpüree möglich.

Grillbuffet 11

Schinkenbraten und Putenbraten

mit gedünsteten Zwiebeln, Brätlinge, Braten Soße, süßer Senf, Senf, Krautsalat, Farmersalat, Gurken, Tomaten, Bohnensalat, Erbsensalat.
3 Dressings

Grillbuffet 12

Vom Spanschweingrill

Ochsenbraten

mit einer Barolo Sauce gedünstete Zwiebeln Brätlingen oder kleinen runden Kartoffeln
Rahmwirsing

Grillbuffet 13

Brotkorb / Salzbutter / Kräuterquark
(auf dem Tisch eingedeckt)

FLYING TAPAS

Gefüllte Zucchinirollchen
(Schafskäse / Tomate)
Tomaten Andalusischer Art
(gefüllt mit Thunfisch, Paprika, Zwiebeln,
Olive) Tapas Triologie (gefüllte Pimentos /
Datteln im Speckmantel / Sherry
Champignons)

Flammlachs, Honig-Senf-Dill-Sauce /
Riesling Dillsauce

Frisches vom Grill

(argentinische Hüftsteak / Steak vom
Schweinerücken / Hähnchenbrustfilet /
Grillbratwurst mit Grillsaucen) Rosmarin
Kartoffeln und Linguini aus der Riesenpfanne
Grillgemüse aus dem Wok, Karotten-Apfel-
Mango-Salat / Melonen-Gurken-Salat / Lauch-
Schinken-Salat / Bunter Linsensalat /
Bauernsalat / Vital-Salat

Crepes

mit Zimt Zucker / Nutella
Frische Erdbeeren /
Softeis Schokolade
Vanille

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet

www.jansengastronomie.de

Komm hungrig.
Geh glücklich.



Grillbuffet 14

Am Tisch eingedeckt

Brot Focaccia / Öl / Essig / Balsamico / Salz / Pfeffer

Flying Tapas (maximal 4 Auswählen)

- + Knoblauchgarnelen
- + 3 erlei, Datteln im Speckmantel / Gefüllte Pimentos / Sherrychampignons
- + Johannisbeertomate „Andalusische Art,“
- + Cocktail di Gamberri
- + Quich vom Grünen Spargel
- + Zigenkäse cannelloni mit getrockneten Tomaten und Mango Salsa
- + Prosciutto Crudo (Schinkenauswahl)

Buffet

- Stand 1:**
- + Pasta im Pamesanlaib
 - + Pasta Ragout alla Bolognese
 - + Lasagne

- Stand 2:**
- Grill**
- + Rinderfilet mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne
 - + Lammrücken auf Kräuterblattspinat und Rosmarinkartoffeln
 - + Putensteak Saltimbocca auf Kräuterrisotto und Tomatensugo
 - + Ganzer Salm auf Kräuterblattspinat mit Hummersauce und Rosmarinkartoffeln.

- Salatbar:** Tomate Mozzarella / Bauernsalat / Melone Gurken-Salat / Paprikasalat / Gurken Dill-Salat / Wildkräutersalat mit Olivenöl und Balsamico Essig

- Stand 3**
- Im Weckglas: Panna Cotta / Tiramisu / frische Erdbeeren
Frisch zubereitet Crepes mit Zimt und Zucker / Nuttella
Softeis Schokolade und Vanille mit Smartis / Schokostreusel /
Bunte Streusel / Fruchtcocktail / Fruchtsauce

Sollte eine Suppe gewünscht werden z.B.

- + Geeiste Gurken-Dillsuppe
- + Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
- + Minestrone (warme Gemüsesuppe)

Mitternachts Snack

- + Italienische Käseauswahl & Serranoschinken von der Keule geschnitten, Oliven und Brot
- + Bratwurst mit Currysaucen-Brunnen
- + Mini Cheesburger und Hamburger

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet



Hochzeit Buffet 1

Brotkorb / Salzbutter / Kräuterquark

FLYING TAPAS

Gefüllte Zucchinirollchen
(Schafskäse / Tomate)
Tomate Andalusischer Art (gefüllt mit
Thunfisch, Paprika Zwiebeln Olive)
Tapas Triologie
(gefüllte Pimientos / Datteln im
Speckmantel / Sherry Champignons)

Cremesüppchen

vom heimischen weißen Spargeln mit
grünem Spargel und Garnelenspieß

Ganzer Salm

Riesling-Dill-Sauce / Schweinefilet
Rinderfilet / Cognacpfeffersauce
Marsalarahmsauce

Grillgemüse aus dem Wok

Weißer Stangenspargel / Hollandaise
Butter, neue Kartoffeln / Linguini

Frische Erdbeeren / Crème Brûlée /
Vanille-Schoko-Nuß- Eiskreme

Kleine Käsevielfalt

Brotkorb / Salzbutter

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet





Hochzeit Buffet 2

Brotkorb / Salzbutter / Kräuterquark

FLYING TAPAS

Garnelen in Knoblauchöl Tomate Mozzarella Basilikum Pesto, Tomate Andalusischer Art (gefüllt mit Thunfisch, Paprika Zwiebeln)

Tapas mit Triologie

(Gefülle Pimentos / Datteln im Speckmantel / Sherry Champignons)

Rinderkraftbrühe „Royal,,

Markbällchen, Eierstich Gemüsejulienne

Ganzer Salm / Riesling-Dill-Sauce / Honig

Senf Dillsauce Kalbsrücken rosa / Barolo-Sauce, Grillgemüse aus dem Wok

Weißer Stangenspargel / Hollandaise

Butter (Neue Kartoffeln / Linguini in der Riesenpfanne)

Frische Erdbeeren / Crème Brûlée

Eisbombe mit Feuerwerk

Kleine Käsevielfalt / Brotkorb / Salzbutter

Bei weniger als 40 Personen
wird ein Aufpreis berechnet

Hochzeit Buffet 3

Brotkorb / Salzbutter / Kräuterquark

FLYING TAPAS

Gefüllte Zucchinirollchen (Schafskäse/ Tomate)
Tomate Andalusischer Art (gefüllt mit Thunfisch, Paprika Zwiebeln Olive)
Tapas Triologie (Gefülle Pimentos / Datteln im Speckmantel/ Sherry Champignons)

Cremesüppchen

von den heimischen weißen Spargeln mit grünem Spargel und Garnelenspieß

Ganzer Salm

Riesling-Dill-Sauce Argentinisches Roastbeef rosa / Barolo-Sauce
Grillgemüse aus dem Wok
Weißer Stangenspargel / Hollandaise / Butter Neue Kartoffeln / Linguini

Frische Erdbeeren

Crème Brûlée / Vanille-Schoko-Nuß-Eiscreme

Kleine Käsevielfalt

Brotkorb / Salzbutter

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet





Hochzeit Buffet 4

Empfang

Canapes

auf Baguette Brot
belegt mit

Räucherlachs
Roastbeef

Tomate Mozzarella / Camembert
gek. Schinken / Lachsschinken

Blechkuchen (Mini)
Apfel Streusel

Kirsch Streusel / **Brownie**

Blondie Pro Person
2 Canapes und 3 Stücke Blechkuchen

Bei weniger als **40** Personen
wird ein Aufpreis berechnet

Suppen Catering

... Ihr heißer Draht zur heißen Suppe.

Wir liefern hausgemachte Suppenkreationen und Eintöpfe zu jedem Anlass.

Selbstverständlich können Sie Ihren Suppenwunsch auch noch durch eine Menge an Zutaten erweitern.

Nicht genug Geschirr? Auch darum kümmern wir uns auf Wunsch.

Wir bieten Ihnen einen Fullservice rund um das Thema Suppe...
...nur auslöffeln müssen Sie noch selbst.

Mindestbestellmenge 25 Portionen pro Sorte.

Da wir die Suppen aus erlesenen Zutaten frisch zubereiten, bitten wir um Ihre Bestellungen möglichst mit 3 Tagen Vorlauf, andernfalls vorher telefonisch abklären.



Die Klaren Suppen

0,3 Liter pro Portion

- Hühnersuppe
- Rinderkraftbrühe
- Minestrone
- Flädlesuppe
- Bouillabaisse (Fischsuppe)
- Bihunsuppe
- Glasnudelsuppe
- Hühner-Reistopf
- Weißkohlsuppe mit Metteinlage

Die Klassiker

0,3 Liter pro Portion

- Tomatencremesuppe
- Kartoffelrahmsuppe
- Hühnersuppe
- Gulaschsuppe
- Serbische Bohnensuppe
- Chilli con Carne
- Minestrone (Gemüsesuppe)
- Linsensuppe
- Hühnerreistopf



www.jansengastronomie.de



Die Rahmsuppen

0,3 Liter pro Portion

- Lauchrahmsuppe
- Zwiebelrahmsuppe
- Pfefferrahmsuppe
- Broccolirahmsuppe

- Blumenkohlrahmsuppe mit frischem Muskat

- Champignonrahmsuppe
- Möhrencremesuppe
- Gemüserahmsuppe
- Geflügelrahmsuppe
- Knoblauchrahmsuppe
- Steinpilzrahmsuppe
- Waldpilzcremesuppe
- Pfifferlingrahmsuppe (saisonal)

- Zucchinicremesuppe
- Spinatsuppe
- Kürbiscremesuppe (saisonal)
- Bärlauchsuppe

Tomatencreme Suppe mit . . .

Pesto, Basilikum, Champignons
Reis, Nudeln, Gin und Croutons

Die Eintöpfe

0,5 Liter pro Portion

- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Pichelsteiner Topf
- Kartoffelsuppe
- Kartoffelrahmsuppe
- Kohleintopf
- Steckrübeneintopf (saisonal)
- Bohneneintopf
- Gemüseintopf

Wir liefern in elektrischen Suppentöpfen an.

(leihweise Gestellung im Preis enthalten)

Bei Großmengen eventuell auch in fahrbaren Wärmewagen oder ähnlichen Geräten (leihweise Gestellung im Preis enthalten). Bitte stellen Sie einen Stromanschluss am Aufstellort zur Verfügung.

Extras

- Bockwurst
- Schinkenwurst
- Krakauer
- Brötchen extra
- Baguettbrötchen



Die nicht alltäglichen Suppen

0,3 Liter pro Portion

- Karotten-Apfelcreme mit Ingwer
- Radieschenrahm mit Birnenconcassée
- Apfel Currycreme
- Bärlauch-Kartoffelcreme
- Süßkartoffelsuppe mit Walnüssen
- Soljanka (Russische Fleischsuppe)
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstangen
- Karotten-Orangencremesuppe mit Zuckerschoten
- Apfel-Meerrettichsuppe mit Roastbeefstreifen
- Sauerkraut-Meerrettichsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben
- Selleriesuppe mit Roquefort

- Zitronengras- Ingwer Bouillon mit gebratenen Entenbruststreifen

**Ihre Wunschsuppe nicht dabei?
Sprechen Sie uns gerne an.**

**Dessert gefällig?
Sprechen Sie uns dazu bitte an.**

Leihgeschirr und Equipment. Hier ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment

- Suppenteller, Suppenlöffel, Menümesser, Menügabel
Separater Würstchenteller, Suppentasse & Untertasse
Tischdecken je nach Größe ab Klapptisch 50 cm
Klapptisch 70 cm, Bierzeltbank, Stehtisch

www.jansengastronomie.de

★ ★ ★
JANSEN
GASTRONOMIE

seit 1823



Tel.: 02463-99160
www.jansengastronomie.de



St. Martinusstr. 1, 50181 Bedburg Kirchherten, E-Mail: info@gastronomie-jansen.de