



Reuters Kitchen Catering & Service

Übersicht

Buffets & Fingerfood



Brötchen, Sandwiches, Canapés **pro Stück**

- **Halbe belegte Brötchen** (Standard)
Salami, gekochter Schinken, Roher Schinken,
Putenschinken, Gouda, Frischkäse 2,30€
- **Halbe belegte Brötchen** (Premium)
Camembert, Zwiebelmett, Tomate – Mozzarella,
Ei und Remouladensauce, Lachs und Sahnemeerrettich 2,80€
- **Halbe belegte Brötchen** (Premium)
Roastbeef & Café de Paris Creme 3,80€

Aufpreise pro Brötchenhälfte:

- Mehrkornbrötchen 0,30€
- glutenfreie Brötchen 0,80€
- vegane Beläge 0,90€

Canapés und Häppchen

- **Canapés (Standard)** belegt mit Salami,
gekochter Schinken, Roher Schinken, Gouda,
Putenschinken 2,50€
- **Canapés (Premium)** belegt mit
Lachs und Sahnemeerrettich, Kalbsleberwurstcreme,
Brie, Serranoschinken und Honigmelone,
Räucherforelle mit Ei und Remoulade,
Hähnchenbrust und Currycreme 3,50€
- **Canapés (Premium)** belegt mit
Roastbeef und Café de Paris Creme 4,20€
- **Pumpernickeltaler** belegt mit Frischkäsecreme,
Lachscreme, Feta-Creme, Humuscreme & Pistazie 2,20€

Brötchen, Sandwiches, Canapés **pro Stück**

Sandwiches als Häppchen ¼

- ¼ **Sandwich** belegt mit Tomate-Mozzarella und Pesto,
Hähnchenbrust + Rucola und Tomate,
Thunfisch und Remoulade 2,20€
- ¼ **Sandwich** belegt mit Graved Lachs
und Sahnemeerrettich 2,80€
- ¼ **Sandwich** belegt mit Räucherlachs
und Senf-Dill Sauce 2,80€
- ¼ **Sandwich** belegt mit Roastbeef und Remoulade 3,20€

Vegan

- ¼ **Sandwich** belegt mit Humuscreme
und gegrillte Paprika 4,20€
- ¼ **Sandwich** belegt mit Rote Bete, Frischkäse, Walnuss
und Rucola 4,20€
- ¼ **Sandwich** belegt mit Grillgemüse und Aioli-Creme 4,20€

Fingerfood

pro Stück

Wraps

- ½ **Wrap** gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust,
Römersalat und Curry-Creme 3,50€
- ½ **Wrap** „Caesar Salad Styl“ gefüllt mit
gegrillter Hähnchenbrust, Römersalat, Parmesan,
Aioli-Creme 3,80€
- ½ **Wrap** gefüllt mit Kichererbsen-Creme, gegrillter
Paprika, Rucola, Koriander 3,80€
- ½ **Wrap** gefüllt mit Falafel-Bällchen, Rucola,
Joghurt-Limetten-Creme 3,50€
- ½ **Wrap** gefüllt mit Graved Lachs,
Honig-Senf-Dill Sauce 4,00€
- ½ **Wrap** „Asia Style“ gefüllt mit gekochtem
Hähnchenfleisch, Gemüse, Sweet-Chili 3,80€

Fingerfood

pro Stück

- Tomate-Mozzarella Spieß, Pesto	2,20€
- Anti-Pasti Spieß, Olivenöl	2,20€
- Tofu Saté Spieß, Sweet-Chili Sauce	2,80€
- Hähnchen Saté Spieße, Erdnusssauce	3,00€
- Garnelenspieße, Knoblauch-Limette	3,30€
- Serrano-Honigmelonen Spieß	3,00€
- Weißwurst-Spieß, Laugenbrezel, Süßer Senf	3,00€
- Wassermelonen-Feta Spieß	2,50€
- Bulgursalat „Bowl Style“	3,80€
- Couscous-Salat mit Falafel Bällchen, Zitronendip	3,80€
- Blumenkohl-Wings mit Tomaten Sugo	3,90€
- Nordseekrabben Salat	4,00€
- Mediterraner Nudelsalat	3,50€
- Kartoffelsalat Classic mit Ei und Gurke	2,50€
- Speckkartoffelsalat Essig-Öl	2,80€
- Geflügelsalat mit Mandarine und Walnuss	3,50€
- Rindfleischsalat mit Rote Bete und Chili	4,00€
- Wurstsalat „Schweizer Art“	3,50€
- Taboulé Salat mit Minze und Nüsse	3,50€
- Vegetarische Sushi Roll's	3,80€
- Lachsrollchen mit Frischkäsecreme	4,20€
- Roastbeef-Röllchen mit Trüffel Mayonnaise	4,30€
- Rote Gazpacho mit Tomate, Paprika und Croutons	3,50€

Fingerfood

pro Stück

- | | |
|---|-------|
| - Grüne Gazpacho mit Gurke, Joghurt und Minze | 3,50€ |
| - Pinke Gazpacho von der Wassermelone | 3,50€ |
| - Mini Burger mit Rindfleisch und Cheddar | 4,20€ |
| - Mini Burger „Veggie“ mit Mango und Avocado | 4,50€ |
| - Kürbiscreme Suppe (Warm) | 3,80€ |
| - Tomatencreme Suppe (Warm) | 3,00€ |
| - Quinoasalat mit Roter Bete, Apfel, Rosinen | 3,80€ |
| - Ziegenkäsetaler karamellisiert mit Feige und Nuss | 4,00€ |
| - Mini Quiche mit Kirschtomate und grünem Spargel | 4,00€ |
| - Mini Quiche mit Hokkaidokürbis | 4,00€ |
| - Tagliatelle in Limetten Sahne Sauce und Kirschtomate (Warm) | 3,50€ |
| - Penne All“ arrabiata mit Parmesan (Warm) | 3,80€ |
| - Frikadelle am Spieß mit Düsseldorfer Senf | 2,50€ |
| - Spaghetti mit Bärlauch Pesto (Warm) | 3,20€ |
| - Spaghetti Aglio e olio mit Parmesan (Warm) | 3,80€ |
| - Reibeküchlein mit Apfelmus | 3,00€ |
| - Reibeküchlein mit Lachs und Sahnemeerrettich | 3,80€ |
| - Currywurst mit Baguette (Warm) | 3,20€ |
| - Gemüsecurry mit Basmatireis (Warm) | 3,50€ |
| - Thai Hähnchencurry mit Kokos und Basmatireis(Warm) | 3,80€ |
| - Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle (Warm) | 3,80€ |
| - Mini Hähnchenschnitzel (Warm oder kalt) | 2,10€ |

Süßes:

- Schoko-Kirsch-Küchlein „Brownie Style“	3,20€
- Pflaumen Crumble	3,20€
- Käserahm-Küchlein	3,50€
- Kokos-Limetten Schnittchen	3,50€
- Apfel-Zimt Crumble	3,20€
- Blaubeer-Törtchen	3,80€
- Mousse au Chocolat	2,50€
- Bayerische Creme	2,50€
- Creme Brulée	2,80€
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel	2,80€
- Schwarzwälder-Kirsch Creme	2,80€
- Frische Erdbeeren mit Minze	2,10€
- Quinoa Kokoscreme mit Früchten	2,50€
- Griechischer Joghurt mit Granula und Früchten	2,80€
- Obstsalat Natur	2,10€

Getränkepakete pauschal **pro Person**

Kaffee & Tee

Frischer Filterkaffee, Auswahl an 3 Teesorten,
Zucker und Kaffeemilch 8,50€

Getränkpaket Classic

Tafelwasser (Classic, Medium, Still),
Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Ginger Ale, Tonic Water), Orangensaft 18,50€

Getränkpaket Premium

Tafelwasser (Classic, Medium, Still),
Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Ginger Ale, Tonic Water), Orangensaft, Maracuja-Saft,
1 Glas Sekt, 1 Glas Cocktail mit oder ohne Alkohol 24,50€

Getränkpaket Premium Plus

Tafelwasser (Classic, Medium, Still),
Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Ginger Ale, Tonic Water), Orangensaft, Maracuja-Saft,
1 Glas Champagner,
3 Sorten Cocktail zur Auswahl (mit oder ohne Alkohol) 35,50€

**Gerne können Sie sich Ihr Getränkpaket auch selber nach Ihren
wünschen zusammen stellen. Sprechen Sie uns einfach an!
Preis auf Anfrage!**

Buffets Classic

Reuters No.1

Bunte Blattsalate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Oliven.
Dazu Auswahl an Joghurt-Kräuter dressing, Honig-Senf Dressing

Ofenfrisches Baguette Brot mit Kräuterbutter, Aioli, Pesto

Kartoffelcremesüppchen mit gebratenen Bacon Streifen

Tagliatelle mit Shrimps in Limetten-Sahne Sauce

Putenrollbraten in Thymianrahm-Sauce, frisches Gemüse der Saison,
Rosmarin-Drillinge

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butterspätzle

Mousse au Chocolat im Weck Glas mit frischen Früchten

Panna Cotta im Weck Glas mit Himbeersauce

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters No.2

Bunte Blattsalate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Oliven.
Dazu Auswahl an Tomatenvinaigrette, Honig-Senf Dressing

Ofenfrisches Baguette Brot mit Kräuterbutter, Aioli, Pesto

Dreierlei Antipasti Spieße mit Röstgemüse, Tomate Mozzarella, Chorizo und Olive

Schnitzel „Piccata Milanese Art“ auf Tomaten-Spaghetti

Schweinefilet mit Pfefferrahm-Sauce, Ofengemüse, Kräuterkartoffeln

Gefüllte Champignons mit Fetakäse auf gedünstetem Blattspinat

Crème Brulée im Weck Glas

Tiramisu

Käsebrett mit Auswahl an internationalen Hart- und Weichkäsesorten

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters No.3

Bunte Blattsalate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Oliven.
Dazu Auswahl an Balsamico Vinaigrette, Sauerrahm-Knoblauch Dressing

Partybrötchen mit Kräuterbutter, Aioli, Pesto

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons

Kalte Platte mit Mini Schnitzel, Mini Frikadellen und Schinken-Spargelröllchen

Schweinenackenbraten mit Backpflaumen-Sauce, Gemüse der Saison, Salzkartoffel

Putenbrust mit Fruchtiger Currysauce dazu Bunter Gemüsereis

Rote Grütze im Glas mit Vanillesauce

Bayerische Creme mit frischen Früchten

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters No.4

Wildkräutersalat mit gerösteten Walnüssen, Croutons und Parmesan an
Himbeervinaigrette

Frischer Feldsalat mit Croutons und Kartoffel-Speck Dressing

Ofenfrisches Focaccia und Ciabatta Brot mit Aioli und Pesto

Rosa Roastbeef dünn aufgeschnitten, dazu Café de Paris Creme

Tatar vom Räucherlachs im Weck Glas mit Meerrettich und Dill

Saftiger Rinderbraten in Rotwein-Thymianjus, Gemüse der Saison und
Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet an Riesling-Rahmsauce, Romanesco und Basmatireis

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, Gratiniert mit Parmesan

Panna Cotta mit Maracuja Sauce

Mousse au Chocolat mit Marinierten Orangenfilets

Reuters Special Buffets

Reuters „Rheinisches“

Rheinische Tapas Platte: Käsespieße mit Weintrauben, Fleischwurstspieße mit Oliven, Flönzspieße mit Gewürzgurke und Düsseldorfer Senf, Mini Frikadellen

Fischplatte mit feinstem Räucherlachs, Räucherforelle und gefüllten halben Eiern

Bunter Nudelsalat

Klassischer Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Geschmorter Schweinebauch in Altbiersauce, karamellisierten Babymöhren, Salzkartoffeln

Vegetarische Lasagne

Schokopudding im Glas mit Sahnehäupchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters „light Buffet“

Bunte Blattsalate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Oliven.
Dazu Auswahl an Joghurt-Kräuterdressing, Honig-Senf Dressing

Ofenfrisches Baguette Brot mit Kräuterbutter

Tagliatelle in Basilikum Pesto geschwenkt, geschmolzene Cherrytomaten, Rucola

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat, auf Zitronen-Kräutersößchen, Schwenkkartoffel

Griechischer Joghurt mit frischen Früchten und Granula

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters „Hochzeits-Buffer“

Bunte Blattsalate der Saison mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Oliven.
Dazu Auswahl an Tomatenvinaigrette, Honig-Senf Dressing

Wildkräutersalat mit gerösteten Walnüssen, Croutons und Parmesan an
Himbeervinaigrette

Ofenfrisches Baguette Brot mit Kräuterbutter, Aioli, Pesto

Mini Quiche mit grünem Spargel und Cherrytomate

Rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten an Trüffel-Mayonnaise

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinsauce, Blattspinat und Butterkartoffeln

Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Trüffelöl

Geschmorter Hüftbraten vom Rind in Morchelrahm-Sauce, Gemüse der Saison,
Herzoginkartoffeln

Limetten-Kokos Mousse mit Karamellbrösel

Weißer Mousse au Chocolat

Obstspieße vom Schokobrunnen

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters „Winterbuffet No.1“

Winterliche Blattsalate mit Roter Bete, gerösteten Walnüssen, Rosinen und Orangenvinaigrette

Datteln im Speckmantel

Frischer Rotkrautsalat im Weck Glas mit Mandel und Zimt

Maronencremesüppchen

Wildgulasch in Preiselbeer-Sauce, Romanesco, Spätzle

Deftiger Grünkohl mit Mettenden und Düsseldorfer Senf

Serviettenknödel auf Rahmwirsing

Apfel-Zimt Crumble mit Sahne

Lebkuchen Mousse

Käse Brett mit Auswahl an Hart- und Weichkäsesorten, Feigen-Senf

Preis pro Person auf Anfrage

Reuters „Winterbuffet No.2“

Winterliche Blattsalate mit Roter Bete, Ziegenkäse, gerösteten Wallnüssen, Datteln, Orangenfilets und Vinaigrette

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti an Sauerrahm Dill Dip

Kürbiscrème Suppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen, Zwiebel-Baguette

Geschmorte Gänsekeule an Orangensauce, Apfelrotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

Semmelknödel mit Waldpilz-Rahm Sauce

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan und Rosinen, heiße Vanillesauce

Spekulatius Mousse im Weck Glas mit Glühweinkirschen

Winterliche Lebkuchen-Tiramisu

Preis pro Person auf Anfrage