

1:



blochum.

HOTEL | RESTAURANTS | CATERING

Inhalt:

- S. 2 Begrüßung – Philosophie
- S. 3 Flying Büffet
- S. 4 Das klassische Büffet I
- S. 5 Das klassische Büffet II
- S. 6 Das klassische Büffet III
- S. 7 Das klassische Büffet IV
- S. 8 Das Grillevent
- S. 9 Pikante Canapés
- S. 10 Menü Komponenten

2:

Jedes "Auswärtsspiel" mit vollem Einsatz!
Unser Team freut sich ebenso auf jedes
"Auswärtsspiel" und liefert Ihnen damit
die gewohnte **Qualität**, ob im Service
oder in der Küche, jeder ist mit **vollem
Einsatz** dabei. So können Sie auch bei
Ihnen zuhause oder an einem Ort Ihrer Wahl,
"privat" genauso wie "geschäftlich", kräftig feiern.
Ob **Firmenjubiläum, Hochzeit** oder **Geburtstag**
im kleineren, familiären Kreis -
wir beliefern Ihren Auftrag mit herausragendem,
zuverlässigem Service.

Entscheiden Sie sich für das
Außergewöhnliche und holen Sie sich einen
Profi-Partner mit ins Boot.
Schildern Sie uns Ihre Anfrage und Ihre Wünsche.
Thomas Blochum berät Sie gerne persönlich.

Unsere Philosophie

Der Erfolg Ihres Festes hängt vom Catering ab.
In Ihren eigenen Räumen oder in einzigartigen Locations,
bei kleineren Empfängen oder großen Events.
Mit höchstem Anspruch haben wir unser Erfolgsrezept für
Veranstaltungen entwickelt:

- erstklassige Organisation im Vorfeld
- individuelle, persönliche Betreuung
- ein charmantes Lächeln im Service
- hochwertige Produkte auf dem Teller
sowie im Glas ergeben pure
Geschmackserlebnisse für Ihre Gäste

Ihre co „Gastgeber“
Thomas & Marina Blochum
mit dem gesamten Blochum Team

3:

Flying Büffet

Eine Auswahl von 3-5 versch. Speisen wird empfohlen
Flying Büffet- in kleinen Schälchen bzw. Gläsern angerichtete Speisen.
Finger-Food am Gast, auf Tablett im „Flug“ serviert.

Kalte Gerichte als Flying Büffet

- In Chili und Zitronengras confierte Garnelen auf Kirschtomaten-Wasabi Salat
- Gegrilltes Antipasti Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen, Pilze)
- Rosa gebratenes Rinder-Roastbeef auf marinierten Schwammerln
- Krabben Cocktail auf pikantem Algensalat
- Entenbrust Süß-Sauer auf asiatischem Glasnudelsalat
- Käsecrème mit Schinken und Salatgurke
- Reh mit Meerrettichcrème und Minze
- Rindfleischsülzchen
- Geräucherte Entenbrust auf indischem Linsensalat
- Jakobsmuschel auf Rote Bete Salat mit Sauerrahm
- Büffelmozzarella mit Salat von getrockneten Tomaten
- Linsensalat (vegan)

Warme Gerichte als Flying Büffet

- Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
- Rinderfilet Stroganoff mit Basmati-Reis
- 24 h geschmorte Kalbsbäckle mit Gemüse und Kartoffelpüree
- Gegrillter Schweinebauch mit Semmelknödelwürfel
- Sanft gegarte Spareribs mit BBQ Sauce und Kraut
- Rinder-Gulasch mit hausgemachten Spätzle

Dessert Büffet „Flying Büffet“ in kleinen Gläsern

- Tiramisu
- Weißes Schokoladenmousse mit Mango Spiegel
- Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeer Spiegel
- Crème Brûlée
- Panna Cotta
- Frischer Fruchtsalat
- Sorbet in Gläsern
- Bayrisch Crème

4:

Das klassische Büffet I

Mediterranes Vorspeisenbüffet

- Meeresfrüchte Salat
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Feta Käse mit Oliven
- kleine Garnelen
- mit Käse gefüllte Paprikaschoten
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- roter Knoblauch
- Anti Pasti Gemüse- Gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilze
- Rote gefüllte Paprikaschoten
- Grüne gefüllte Paprikaschoten
- Schinkenspeck- Roulade mit Feta gefüllt
- Platte mit kalten rosa gebratenem Roastbeef
- Lachs geräuchert
- Vitello Tonnato

Suppen:

- „Festtagssuppe“ Bouillon mit hausgemachten Brät- und Leberknödeln
- Kartoffel-Rahmsuppe mit Einlage

Nach Saison:

- Spargel-Crèmesuppe mit Einlage
- Bärlauch-Crèmesuppe mit Shrimps
- Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl
- Schwammerl-Rahmsuppe mit Sahnehaube
- Maroni-Crèmesuppe mit Pistazienkernen

Salat Büffet:

- Kopfsalat
- Eisbergsalat
- gezupfter Mix Blattsalat
- hausgemachter Kartoffelsalat
- Rohkostsalate: Rettich, Karotte, Gurke
- marinierter Tomatensalat
- marinierter Spitzkohl

5:

Das klassische Büffet II

Beilagen,

wir empfehlen eine bis zwei Gemüse- sowie zwei bis drei Sättigungsbeilagen:

- marktfrisches Gemüse
- Speck-Bohnen
- Wok-Gemüse
- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffel-Gratin
- gebratene Rosmarin Kartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kässpatzen
- Folien-Kartoffeln
- Serviettenknödel-Scheiben
- Semmelknödel
- Basmati Reis
- Nudeln (Tagliatelle, Penne)

nach Saison oder wenn passend zum Gericht

- Blaukraut
- Sauerkraut
- Bayrischkraut
- Petersilienkartoffeln
- Rahm-Wirsing

- zweierlei Baguette

Vegetarisch:

- Gebratene Gnocchi mit Waldpilzen
- Ravioli gefüllt mit schwarzen Trüffeln
- Allgäuer Kässpatzen

6:

Das klassische Büffet III

Warme Büffet Hauptgerichte:

zwei Varianten (alles in Chaving Dishes oder am Büffet tranchiert)

Vom Schwein:

- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Schweinefilets im Speckmantel
- Spanferkel Rollbraten
- Schweine Spießbraten
- Schweinerücken (im Ganzen, als Steaks)
- Knusprige Schweinehaxen

Vom Kalb:

- Saltimbocca
- Wiener Schnitzel
- Kalbsbraten

Vom Rind:

- Hüftsteaks
- Rinderbraten
- Roastbeef
- Rib-Eye
- Rouladen

Vom Geflügel:

- Puten Medaillons
- Putenbrust
- Gegrillte Maishähnchenbrüste
- Hühner Thai Curry
- Gegrillte Hähnchen
- rosa gebratene Entenbrüste
- Gegrillte Bauernenten

Vom Wild (nach Saison und Angebot):

- Hirschbraten
- Rehbraten
- Rehgulasch
- Wildschwein Rollbraten

Vom Fisch:

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Schnittlauch-Rahm
- Saiblingsfilet
- Lachsfilet (auch im ganzen)

7:

Das klassische Büffet IV

Saucen zweierlei:

- Bratensauce
- Rahmsauce
- Pfeffer-Rahmsauce
- Wacholder-Rahm
- Scharfe Diavolo-Sauce

Bodenständig-gut:

- Rinder-Edelgulasch
- Schweine-Krustenbraten

Das Grill Event

Live Grillen

Von den Grills, und an den Grills:

Diverse Filet-Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel
Ganze Dorade Royal
Rinder Lende
Schweinerücken
Lammrücken
Salsicce (grobe würzige Bratwürste)
Wagyu Merguez
Rostbratwürstl
24h gegarte Spare Ribs

Hausgemachte Pikante Dips

- die Klassiker | Cocktail, Curry, Diavolo, Meerrettich
- die Exoten | Chimichurry, Guacamole

Als Beilagen:

Süßkartoffeln, Nudelsalat, Baguette, Maiskolben
Salat Exotisch, Folienkartoffeln

Spanferkel vom Drehgrill
(Schwäbisch Hällisches)

1 Spanferkel vom Grill- „Live gegrillt“ bis ca. 50-60 Personen

Bei mehr als 60 Personen-
die restliche Menge Spanferkel Schlegel

Pikante Canapés

Fisch:

- Geräucherter Lachs auf Blini – 2,20 €
- Garnelen-Cocktail auf hellem Baguette – 2,20 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich auf Blini – 1,90 €
- Wildlachsrollchen-Terrine auf Blini – 2,10 €

Fleisch:

- Rosa gebr. Roastbeef mit Meerrettich-Dip auf hellem Baguette – 2,40 €
- Salami und Chorizo auf hellem Baguette – 1,90 €
- Geräucherte Entenbrust auf hellem Baguette – 2,10 €
- Gekochter Schinken mit Essig Gurken auf dunklem Baguette – 1,70 €
- Schwarzwälder Schinken auf dunklem Baguette – 1,80 €
- Reh-Terrine mit Sauce Tatar auf dunklem Baguette – 2,10 €
- Entenleber-Mousse mit Cornichon auf hellem Baguette – 1,80 €
- Mailänder Salami mit eingelegter Birne auf dunklem Baguette – 1,80 €
- Serrano Schinken mit Honigmelone auf hellem Baguette – 1,90 €

Käse:

- Allgäuer Bergkäse Stick mit Feigensenf und dunklem Baguette – 1,80 €
- Emmentaler mit roten Zwiebeln und Paprika auf dunklem Baguette – 1,80 €
- Mozzarella Kugeln mit Basilikum auf dunklem Baguette – 2,10 €
- Kräuter-Ziegenfrischkäse mit Walnuss auf dunklem Baguette – 2,10 €

Menü Komponenten

Servierte Menüs in exklusivem Ambiente
3-5 Gänge

Vorspeisen:

Gebeizter Bachsaibling | Süß-Saures Avocado Tatar | Feldsalat mit Kürbiskernöl
Trilogie vom Lachs – Geräuchert | gebeizt | Tatar
Limetten-Crème fraîche | Gurken-Senf-Relish | Wildkräutersalat
Geräucherte Allgäuer Forellenfilets
Rote Bete | Sauerrahm | Rote Zwiebel Confit | Meerrettich

Vegetarische Vorspeisen:

Geschmorte Salatherzen | eingelegter Hokkaido Kürbis | Gewürz-Joghurt Espuma
Brokkoli Flan | Süß-Saures Avocado Tatar | Endiviensalat mit Walnussöl
Baby Leaf Salat mit confierten Kirschtomaten
gebackenem Tofu | Parmessandressing
Ziegenkäse-Blini-Millefeuille | Rote Bete | Sauerrahm
Büffelmozzarella | lauwarmer Kartoffel-Trüffel Salat | Salsa Verde

Zwischengerichte & Suppen:

Asiatisches Kokosnuß-Schaumsüpple | Flusskrebsschwänzen
Hausgemachte Schwäbische Brätknödel in Rinderkraftbrühe
Hochzeitsuppe mit Rinderkraftbrühe
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit krossen Speckstreifen
Vegetarische Gemüsesuppe
Gratin von Meeresbewohnern | gedämpfter Zwiebellauch | Estragon Hollandaise
Rahmiger Apfel-Meerrettich-Sud mit Baby Spinat | confiertes Bachsaiblingsfilet

Hauptgerichte:

Tranche vom im Allgäuer Bergheu gegarten Kalbsrücken
Rosamarin-Sauce | Gewürztomaten | Kaiserschoten | Kartoffelgratin
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust und geschmorte Entenkeule
Pertzwiebel-Jus | Pak-Choi | Kartoffel-Baumkuchen
Kalbsfilet mit Tramezzini-Kräuter-Mantel
Oliven-Jus | jungem Gemüse | Violetter-Kartoffel Stampf
Tournedo vom Rinderfilet mit mediterraner Kruste gratiniert
glacierte Baby-Karotten | confierte Kirschtomaten | Kartoffel-Trüffel Stampf
Rosa gebratenes Kalbsfilet und 24h in Spätburgunder geschmorte Kalbsbackerl
kräftige Kalbsjus | Sellerie Mousse | Kartoffel-Speck-Taler
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
mit Bratenjus | junges Gemüse | Kartoffel-Trüffel Stampf

Dessert

Schokoladen-Soufflé „medium“
glacierte Bananen | Passionsfrucht Püree | Sauerrahmeiscreme
Geflämmter Schokoladen Brownie
Pistaziencreme | Südfrüchte Sorbet | Amarula Espuma
Zwetschgen Topfenknödel mit Brösel-Krokant
Heidelbeeren | süßes Pumpernickel-Parfait
Frittierte Kokosbällchen mit Karamell-Füllung
Eiscreme von weißer Schokolade mit Cantuccini | flambierte Orangenfilets

11:

Details Service Equipment:

Teller, Besteckvarianten (bodenständig, edel), 3-stufige Etageren, Suppenterrinen ...
diverse Grills
Kühlanhänger für Getränke sowie Lebensmittelbereich
Mobile Kombidämpfer

Preisberechnung:

Bitte haben Sie Verständnis dass im Catering Bereich keine pauschalisierten Preisangaben gewährt werden können.

Jedes Catering ist individuell wie der Veranstalter und die Location.

Unsere Kalkulation bezieht sich auf:

- Gäste Anzahl
- Lieferung / Abholung
- Personalaufwand
- Equipment (vor Ort, von uns ...)
- Teller, Geschirr, Servietten, Tischdecken, Gläser, Tische, Stühle (vor Ort, von uns ...)
- Dekoration
- Menükarten
-

Gerne erstellen wir Ihnen jederzeit ein unverbindliches Angebot nach Ihren Wünschen. Umso mehr Details Sie im Vorhinein für Ihre Veranstaltung zusammentragen können, umso einfacher fällt uns gemeinsam der erste Schritt zum Preisangebot.

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der jeweils zu berechnenden MwSt.