

# esskultour catering köln

KEINE LIEBE  
IST NACHHALTIGER

*als die Liebe zu gutem Essen.*

Auszug aus unserer kulinarischen Vielfalt

IHR CATERER FÜR BUSINESS & TEAM CATERING SOWIE GEWERBLICHE EVENTS  
– NACHHALTIG, REGIONAL UND MIT DEM GEWISSEN ETWAS.

Wir möchten Ihnen im Folgenden gerne einen umfangreichen Überblick in unser kreatives, frisches und gesundes Business Cateringangebot in Bio Qualität und regionalen Produkten bieten.

Wir verzichten auf Convenience, Industrieprodukte und Erzeugnisse aus der Massentierhaltung.

Bei uns wird Nachhaltigkeit sehr großgeschrieben.

Dies versuchen wir nicht nur im eigenen Anspruch konsequent zu leben, wir berücksichtigen dies auch in unserer Zubereitung der Speisen, im Equipment, der Logistik und Lagerhaltung, sowie auch in den Transportwegen.

Unser Angebot haben wir versucht sehr umfang- und abwechslungsreich zu gestalten.

Die angegebenen Mindestbestellmengen und Speisen dienen nur der Orientierung. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne ein flexibles Angebot, angepasst an Ihre Wünsche und Bedürfnisse.

Natürlich arbeiten wir auch viel mit saisonalen Produkten, woraus sich weitere jahreszeitenbezogene Variationen ergeben und von welchen Sie sich gerne spontan überraschen lassen dürfen.

Wir würden uns freuen, wenn wir auch Sie nachhaltig von uns begeistern und überzeugen können!

## Frühstück- und Meetingpausen

### esskultour Catering – Gemischte Brötchen Auswahl

- Halbe belegte Brötchen mit verschiedenem Belag und Garnitur  
*Salame Milano, Vergina Schinken, französischem Brie, Mortadella, mittelaltem Gouda, Kochschinken, Serrano Schinken, Hüttenkäse, Pecorino, saisonale Marmelade*

*ab € 2,50 netto - 2 Hälften pro Person  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*

### esskultour Catering – Meeting Frühstück I

- 1 frisches Buttercroissant  
*mit saisonaler selbstgemachter Marmelade*
- 1 belegtes Brötchen  
*jeweils mit Salame Milano und Vergina Pfefferschinken*
- 1 belegtes Bauernbrot  
*mit Pecorino*

*ab € 6,10 netto pro Person  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



### esskultour Catering – Meeting Frühstück II

- 1 Schwarzbrot  
*mit Hüttenkäse, Radieschen und frischer Kresse*
- 2 belegte Bergbauernbrote  
*jeweils mit französischem Brie und Pistazienmortadella*
- 1 kleiner Obstsalat im Glas\*  
*mit frischer Minze*

*ab € 6,50 netto pro Person  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)  
(\*vegan)*

### esskultour Catering – Meeting Frühstück III

- 1 belegtes Brötchen  
*jeweils mit Kochschinken und Pfeffersalami*
- 1 belegtes Brötchen  
*jeweils mit Gouda und Frischkäse*
- 1 Laugenbretzel

*ab € 5,80 netto pro Person  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



## esskultour Catering – Team Frühstück

- Frühstückssmoothie  
*mit frischem Obst, Joghurt, Agavendicksaft, Orangensaft*
- Schwarzbrot  
*mit Hüttenkäse, Radieschen und frischer Kresse*
- 1 Premium Muffin  
*Double Chocolate*
- 3 belegte Bergbauernbrote  
*Jeweils mit Südtiroler Speck, französischem Brie und Pistazienmortadella*
- Knuspermüsli  
*mit frischem Obst, Joghurt, Agavendicksaft*
- 2 Frische Buttercroissant  
*Natur | saisonaler selbstgemachter Marmelade*
- 1 Donats  
*Kristallzucker*
- 3 Belegte Bergbauernbrote  
*jeweils mit Salame Milano, Pecorino und Vergina Pfefferschinken*
- Frisches Rührei  
*mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten*

*ab € 17,50 netto  
(Mindestbestellwert 10 Portionen)*



### esskultour Catering – Süße Pause I

- Mega Cookies Selection  
*1 Double Chocolate, 1 Choc Chip, 1 White Chocolate und 1 Raspberry*
- Kuchen im Quadrat 1 (je ein Stück pro Sorte)  
*Haselnuss-Karamell, Kirschstreusel, Mohnstreusel*
- Muffins Selection  
*1 Heidelbeere, 1 Apfel, 1 Milkschokolade*

*ab € 12,50 netto*  
*(Mindestbestellwert 15 Portionen)*

### esskultour Catering – Süße Pause II

- Lava Cookies Selection  
*1 Schoko-Vanille, 1 Nuss, 1 Kokos, 1 Karamell-Meersalz*
- Kuchen im Quadrat 2 (je ein Stück pro Sorte)  
*Apfelstreusel, Double Chocolate Brownie, Käsekuchen*
- Obst Törtchen  
*mit Mascarponecrème*

*ab € 9,50 netto*  
*(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



## esskultour Catering – Vitale Pause I

- Vitaler Shake\*  
*Proteinshake*
- Knuspermüsli mit frischem Obst\*  
*Naturjoghurt, Agavendicksaft, Vanille*
- Südfruchtsalat mit Chia\*  
*Kokosnusswasser, Passionsfrucht, Ananas, Mango, Papaya, Kiwi, Kaki*
- Oatmeal mit Blaubeeren, Äpfeln und Walnüssen  
*dazu griechischer Joghurt und Ahornsirup*

*ab € 12,50 netto pro Peron  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)  
(\*vegan)*

## esskultour Catering – Vitale Pause II

- Vitaler Shake\*  
*Energydrink*
- Hüttenkäse mit Crunch  
*Haferflocken, Mandeln, Joghurt, Apfel, Ingwer, Kardamom und Zimt*
- Overnight Oat mit Heidelbeeren\*  
*dazu Chiasamen und kalifornische Walnüsse*
- Quinoa mit Avocado-Vanille-Pudding\*  
*dazu Granatapfel und Datteln*

*ab € 11,80 netto pro Peron  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



*(\*vegan)*

## esskultour Catering – Brotzeit Pause I

- Süßkartoffel-Focaccia  
*mit Wildschinken und Melone*
- Ciabatta mit Räucherlachs  
*und Oliven-Ricottacrème*
- Olivenbrot  
*mit Povolone und Avocado*
- Knoblauchcrostini  
*mit Tomatenspalten und Mozzarelline*
- Tramezzini  
*mit Thunfisch und Radicchio*

ab € 13,50 netto  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)



## esskultour Catering – Brotzeit Pause II

- Dinkelpizza-Schnitten  
*mit Büffelmozzarella, Kapern, Thymian und Basilikum*
- Tramezzini mit Schwertfisch  
*mit Peperoni-Topfen*
- Walnussbrot  
*mit Pecorino und Pistazien*
- Bergbauernbrot  
*mit Hüttenkäse, Gurke und frischer Kresse*
- Crispy-Chicken-Stulle  
*mit Lauchzwiebeln und Römersalat*

*ab € 13,50 netto*  
*(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



## esskultour Catering – Brotzeit Pause II

- Schwarzbrot  
*mit Krabbensalat*
- Graubrot  
*mit Obazter, Radieschen und Röstzwiebeln*
- Hack-Sandwich  
*mit Curry-Apfelcrème*
- Naan-Brot  
*mit Tomaten-Pesto*
- Bergbauernbrot  
*mit Roastbeef, Sauce tatare, Kartoffelchips und frischer Kresse*

*ab € 13,50 netto  
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*

## esskultour Catering – Meeting Zeit I

- Gemüsesticks mit Dip  
*frische Gemüsesticks aus Gurke, Möhre, Paprika, Staudensellerie, Rettich  
mit Joghurt-Petersilien-, Tomaten-Paprika, Wasabi-Soja-Dip*
- Wrap Variation I  
*Thunfisch-Mais | mediterranes Grillgemüse | gegrillte Putenbrust*
- Kleiner frischer Obstsalat im Glas  
*mit saisonalen Obstsorten und Minze*

*ab € 12,80 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)*



## esskultour Catering – Meeting Zeit II

- Mini Bagels Variation  
*Italien-Style | Country-Style | Chicken-Style | Veggie-Style*
- Kräuter-, Curry, Paprika-Polentaplätzchen  
*mit mediterranem Grillgemüse | Prosciutto crudo | Bergkäse*
- Sandwich Variation  
*Thunfisch-Olive | Hähnchenbrust-Honig-Senf | Grillgemüse-Sundried-Tomato | Roastbeef-Peperoni*

*ab € 15,00 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)*

## esskultour Catering – Meeting Zeit III

- Wrap Variation II  
*Möhren-Ingwer-Pesto | Prosciutto crudo-Ricotta Creme | süß marinierte Hähnchenbrust*
- Bruschetta Variation  
*Prosciutto crudo mit Gewürzfeige, Oliventapenade, Tomate-Basilikum, Zucchini-Pinienkern*
- Obst am Spieß  
*saisonales Obst am Spieß mit Zitronengrasöl*

*ab € 14,00 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)*



### esskultour Catering – Bio Flammkuchen Blech

- mit Südtiroler Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch
- mit Ziegenkäse, Honig und Cranberries
- mit Hähnchenbrust und Ofenpaprika
- mit Grillgemüse und Feta
- mit Champignons und Lauch

*ab 25,00 EUR für 2 Bleche (Mindestbestellwert 5 Portionen)*

*ab 85,00 EUR für 4 Bleche (Mindestbestellwert 3 Portionen)*



## Lunch

### esskultour Catering - Vorspeisen und Suppen

#### Ganzjährig zu ordern

- Cous Cous Salat\*  
*mit Granatapfelkernen, Datteln, Zimt, Cumin, Frühlingslauch, Paprika und Haselnüssen*
- Fenchelsalat mit Quinoa\*  
*Babyspinat, Granatapfelkerne, Granny Smith, Koriander, Mohnsamen an Agaven-Olivenöl-Dressing*
- Asia Rohkostsalat mit Teriyaki Hähnchen  
*Bio Rotkohl, Paprika, Lauchzwiebeln und Sesam Öl*
- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch  
*Rucola, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten, Parmesan, Pinienkerne und Basilikumsamen*
- Tatar vom Rindfleisch im gebackenem Wan Tan Körbchen  
*mit Quitte, Limette, Ingwer, schwarzem Sesam und Shisokresse*
- Salat mit Ofengemüse  
*Blumenkohl, Brokkoli, Kichererbsen, Ingwer, Tahini, Joghurt an Kurkuma-Dressing*
- Ingwer Krautsalat  
*mit Sesam, Koriander, Minze, Limette und scharf mariniertem Hähnchen-Stick*
- Mini Penne Salat\*  
*mit getrockneten Tomaten, Sonnenblumenkernen und Rucola*
- Möhren-Linsen-Salat  
*mit roten Zwiebeln, Orangenfilets, Rauchmandel, milder Chili und Radicchio*
- Bulgursalat mit edelsüßem Rindfleisch  
*Spitzpaprika, blanchierten Zuckerschoten, Ras el Hanout und Chinakohl*
- Curry-Suppe  
*mit Zitronengras und Kokosschaum*
- Süßkartoffelsuppe mit Speckchip  
*mit Chili – Flocken*



- Möhren-Ingwer-Suppe  
*mit Kokosmilch*
- Käse-Nuss-Suppe  
*mit Apfelconfit und Nuss-Crunch*
- Kartoffel-Selleriecremesuppe  
*mit Speck, Birnen und Zitrone*
- Weinsuppe  
*mit Äpfeln, Lauch und Walnuss-Croûtons*
- Rote Linsensuppe  
*mit Kafir-Limetten, rotem Curry und Zuckerschoten*



#### Saisonal zu ordern

- Melonensalat mit Fenchel  
*mit Mozzarella, Pekannusskernen, Ahornsirup, Radieschen, Basilikum, Parmesan und Römersalat*
- Rote und gelbe Bete Carpaccio  
*mit kleinen Artischocken, Pfifferlingen, Mandelkernen, Weißweinessig, Schafskäse, Salate und Kräuter*
- Kürbis-Pastinaken-Salat  
*mit Tahine-Dressing und Cranberry-Kompott*
- Linsen-Birnen-Salat\*  
*mit Avocado und Brotchips*
- Sommersalat  
*Linsen, Quinoa, Brokkoli, Mais, Tomaten, glasierten Kichererbsen, eingelegte rote Zwiebeln, marinierte Zucchini, Harissa und Joghurt*
- Lauwarmer Gemüsesalat  
*Mediterranes Grillgemüse, Orangen-Kräuter Dip und Polentagrissini*
- Buddhas Bowl\*  
*mit Teriyaki Hühnchen, rotes Quinoa, Vogerlsalat, Edamame, Avocado, helle Soja-Sauce und Stiefmütterchenblüten*



- Kaltes Suppen Trio  
*Gazpacho, Joghurtsuppe mit Garnele und Gurkensuppe mit Crostini*
- Pastinaken-Senf-Suppe  
*mit Kresse, Schmand und Granatapfel*
- Blumenkohlsuppe  
*mit Zitronengras, Limette und Korianderpesto*
- Maronensuppe  
*mit Karamell und Zimt-Croutons*
- Kürbiscrèmesuppe  
*mit Orangen, Aceto, Basilikumpesto und Kernöl*



*1 Vorspeise oder Suppe: ab € 4,10 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)  
Kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden!*

## esskultour Catering - Hauptgerichte

### Ganzjährig zu ordern

- Soba Nudeln mit frittiertem Rindfleisch\*  
*Staudensellerie, Zuckerschoten, Rettich, Avocado, Erdnuss- und Sesamöl*
- Drei Köstlichkeiten  
*Schweinefilet mit Bambus, Kräuterseitlingen und Ingwer*
- Kartoffel-Kohlrabi-Puffer  
*auf rotem Linsen-Tomatengemüse*
- Mariniertes Hähnchen in Sesamkuste\*  
*mit Fried Rice (Wildreis mit Ananas, milde Sojasauce, Erbsen, Möhren, Cashewkernen, Ingwer, Curry)*



- Dinkeltortelloni  
*mit Haselnüssen und schwarzem Sommertrüffel*
- Kalbsschulter mit frischem Rosmarin  
*auf Pastinakenpüree und Wurzelgemüse*
- Lachs in Balsamico-Reduktion  
*mit Kräuterpesto, blanchierter Karotte und Zitronenabrieb*
- Rinderfilet mit Rosmarinhaube  
*Fenchelpüree und Sauce aus dem besten Lareith Lagrein*
- Asiatisch mariniertes Kräuterhuhn mit Pak Choi und Pflaume  
*mit Zitronengras, Limette und Tomate*
- Kleines Rumpsteak an Rosmarin  
*mit Peperonata siciliana*
- Saltimbocca am Spieß  
*Kalbsrücken am Spieß mit Salbei, Fenchel und Paprika-Polenta*
- Kokoscurry mit Rindfleisch und Wildreis  
*mit Paprika, Bambussprossen, Kafir-Zitronenblättern, Sesamöl*
- Auberginen Curry mit gebratenem Räucher-Tofu  
*an Kräuterpolenta*
- Mariniertes Grillgemüse am Spieß  
*mit roten Zwiebeln, Kurkuma und Safranreis*
- Vegetarisches Frühlingspfännchen und gebackenem Feta-Käse  
*mit Zucchini, Aubergine, Karotte, Radieschen*
- Gnocchi  
*an fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce mit Auberginen*
- Wiener Schnitzel mit Zitrone  
*und Bratkartoffeln*



- Schweinegeschneitztes mit Wildreis  
*Saisonales Gemüse und Meerrettichsauce*
- Lasagne  
*Das Schichtwerk mit Rinderhack, Kohlrabi, Lauch, Möhren und Zitronenthymian-Sauce*
- Schlutzkrapfen  
*mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch und Pinienkern-Petersilien-Butter*
- Rotes Panang-Curry mit Duft Reis  
*Hähnchen, Möhren, Champignons, Buschbohnen, Cherry Tomaten, Zitronengras und Koriander*
- Rheinischer Gulasch  
*mit Semmelknödel und Apfelrotkohl*



#### Saisonal zu ordern

- Risotto  
*mit Pfifferlingen, Safranfäden und Süßdolde*
- Gegrillte Hähnchen Involtini  
*und Zucchini-Spargel-Gemüse*
- Pasta mit Pfifferlingen und Artischocken  
*an einer spritzigen Weißweinsauce*
- Linguine mit grünem und weißem Spargel  
*Cherry Tomaten, Pinienkernen, Feta und Minze*
- Schweinefilet mit Kräuterkruste  
*auf Pfifferling Risotto*



- Möhrennudeln\*  
*mit Bärlauch-Pesto*
- Frühlingslasagne  
*Das Schichtwerk mit Rinderhackfleisch, Spargel, Mango, Mangold und Spitzkohl*
- Fettucine mit Spargel-Gruyere-Sauce  
*und Bärlauch*
- Hirschgulasch  
*mit Portwein – Wachholderbeerjus und Selleriepüree*
- Farfalle mit Hähnchenbrust und Zironenzucchini  
*Mandeln und Bärlauch*
- Gnocchi in Thymian-Weißwein-Sauce  
*mit Rosenkohl, Maronen und karamellisierten Apfelspalten*
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto  
*Pinienkernen, schwarze Oliven, Petersilie, milde Chiliflocken und Parmesanspäne*
- Knusprige Pilzpasta\*  
*Champignons, Austernpilze, Shitake, Lauchzwiebeln, geröstetes Brot, milde Chili, Thymian und Zitrone*



*1 Hauptgericht mit Fleisch: ab € 14,90 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)*

*1 Hauptgericht vegetarisch: ab € 10,50 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)*

## esskultour Catering - Desserts

### Ganzjährig zu ordern

- Eingelegte Ananas\*  
*am Spieß mit Zitronengrasöl und Chili mariniert*
- Panna Cotta im Glas  
*mit Apfel-Estragon-Kompott, Bourbon Vanille und Madagaskar Pfeffer*
- Vanille Mango Crumble\*  
*mit cremigem Sojajoghurt, Limette, Vollkornkeks und Thai Basilikum*
- Weiße Schokoladencrème im Glas  
*mit Rosa Pfefferbeeren und Knusper-Thymian-Meersalzkrokant*
- Vanille Crumble\*  
*mit cremigem Sojajoghurt, gemischten Beeren und Minze*
- Sfogiate  
*vom Südtiroler Apfel, Amarettini und Mascarpone*
- Zitrusfrucht Crumble  
*mit Haselnüssen, Ingwer, Vanilleschote und Rohrzucker*
- Schoko-Chili-Mousse  
*mit Minze und Physalis*



### Saisonal zu ordern

- Rhabarber Crumble  
*mit Frischkäsecrème, Amarettini und Apfel*
- Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione  
*mit Vanille, Limette, Holunderblüte und Minze*
- Vanille Ricotta mit Erdbeeren  
*mit Zitronenzesten und Zitronenmelisse*
- Mohn Panna Cotta  
*mit Holunderblüten und Sauerkirschkompott*



(\* vegan)

*1 Dessert: ab € 3,50 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)*

***Kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden!***

***Komplettes Lunchmenü (Vorspeise/Suppe, Hauptgericht mit Fleisch, Dessert): ab € 21,00 netto pro Person***

***Komplettes Lunchmenü (Vorspeise/Suppe, Hauptgericht vegetarisch, Dessert): ab € 17,80 netto pro Person  
(Mindestbestellwert 10 Portionen)***

## Auszug Getränke Angebot:

### Getränke

Gerne bieten wir auf Wunsch auch Getränke an. Diese berechnen wir dann nach dem tatsächlichen Verbrauch zu den angegebenen netto Einzelpreisen.

Im Folgenden können Sie unsere Standardgetränke entnehmen.

### Getränke Angebot (mit Nettoeinzelpreisen):

#### **Heißgetränke**

- BIO Fairtrade Filterkaffee – *10,80 EUR / 1 L Kanne*
- Teewasser – *4,20 EUR / 3 L Kanne*
- GEPA Fairtrade Teespezialitäten - *1,60 EUR / pro Beutel*  
(Earl Grey, Ceylon, Darjeeling, Grüner Tee, Früchtetee, Fencheltee)  
– inklusiv Honig | Frischmilch | Zucker

#### **Alkoholfreie Getränke**

- fritz Cola und fritz Cola zuckerfrei - *2,35 EUR / 0,33 L Flasche*
- fritz Bio – Schorlen (Rhabarber und Apfel) - *2,52 EUR / 0,33 L Flasche*
- Voelkel Bio Saft (Orange oder Apfel) – *2,77 EUR / 0,2 L Flasche*
- Haaner Feldenquelle Mineralwasser medium / still – *1,60 EUR / 0,25 L Flasche*



Wir freuen uns auf Sie!



Postanschrift: Eintrachtstr. 10  
50668 Köln

Betriebsstätte: Grafenmühlenweg 1  
51069 Köln

+49 (0)221 - 69 20 44 10  
post@esskultour-koeln.de

[www.esskultour-koeln.de](http://www.esskultour-koeln.de)  
[www.facebook.com/esskultourkoeln](https://www.facebook.com/esskultourkoeln)