

esskultour catering köln

KEINE LIEBE
IST NACHHALTIGER
als die Liebe zu gutem Essen.

Auszug aus unserer kulinarischen Vielfalt

IHR CATERER FÜR BUSINESS, EVENTS, MESSE UND PRIVATE ANLÄSSE
– NACHHALTIG, REGIONAL UND MIT DEM GEWISSEN ETWAS.

Wir möchten Ihnen im Folgenden gerne einen umfangreichen Überblick in unser kreatives, frisches und gesundes 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!

Welcome – It's Aperitivo Time

Zum Auftakt servieren wir gerne Welcome Häppchen für jeden Geschmack.

Gebackene Feta Pralinen

mit Shitake Pilz, Paprika, Cous Cous und Koriander

Minipaprikas

gefüllt mit Walnuss-Oliven-Crème und Sherry-Dressing

Gratinierter Ziegenkäse

auf Chicorée Blättern mit Birnen-Ingwer Chutney

Rheinische Frikadelle

halb Schwein- halb Rind mit Zwiebelconfit

Lachstatar mit geröstetem Sesam

und Rucola Crème auf Crostini

Tatar vom Rinderfilet

mit Quittengelee, süßer Sojasauce und gebackenen Wan Tan Blättern

Pfeffer-Mascarpone-Feigen

im Parmaschinken Mantel

Kartoffelkörbchen

mit Paprikakompott

ab 6,30 EUR für 2-3 Teile pro Person



Getränkepauschale (können flexibel zu Ihrem Event angeboten werden)

- Welcome Drink mit Fruchtspieß
- Crémant d'Alsace (zum Auftakt)
- Mühlen Kölsch
- Becks Bier
- Korrespondierende Rot- und Weißweine
- Orangensaft & naturtrüber Apfelsaft
- Regionales Wasser still/medium
- Regionale Kaffee Bio Fair Trade & verschiedene BIO Teesorten
- Frische Tees (Minze und Ingwer)
- fritz BIO Schorlen und Limonaden
- Selbstgemachte Limonaden und Säfte
- Vitale Shakes und Smoothies

ab 4,80 EUR pro Person/Std.

Auszug aus unserer Weinvielfalt

„Regen lässt das Gras wachsen Wein das Gespräch“ Titat: Aus Schweden

Weiß

- 2016 Verrenberg Muskateller, VDP. Ortswein, feinherb, Württemberg, Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen
- 2017 Riesling, fein herb, veganer Bio Wein, Pfalz, Bio-Weingut Lukas Kesselring
- 2016 Felsenreich Riesling, trocken, Rheinhessen, Weingut St. Antony
- 2015 Spätburgunder Blanc de Noirs, VDP. Gutswein Bio, trocken, Rheingau, Weingut Graf von Kanitz
- 2015 Sonnenberg Pinot Noir, trocken, veganer Bio Wein Pfalz, Bio -Weingut Eymann
- 2016 Grauer Burgunder, trocken, veganer Bio Wein, Rheinhessen, Bio-Weingut Weinreich



Rot

- 2014 Spätburgunder, trocken, Baden, Bio Weingut Landmann
- 2016 Dornfelder QbA, fein herb, Pfalz, Bio Weingut Winfried Seeber
- 2015 Cabernet Jura, trocken, Cuvée (rot), Rheinhessen, Bio Weingut Weidekind
- 2016 Regent QbA, trocken, veganer Bio Wein, Rheinhessen, Bio Weingut Klaus und Judith Wendel

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne auch eine Auswahl an Cocktails und Longdrinks

Der Negroni

Gin, Campari, roter Wermut, Orangenzeste und Eis

Gin Fizz

Gurkensaft, Gin, Ingwersirup, Basilikum, Sodawasser, Eiswürfel

Mojito

Heller kubanischer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser

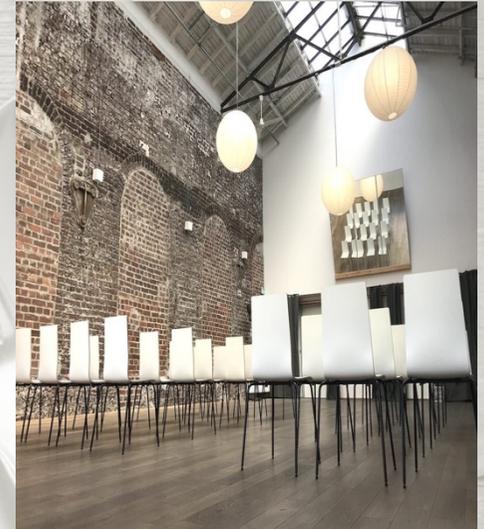
Hugo

Prosecco, Weißwein, Holunderblüte, Minze und Limette

Prosecco | Der neue Aperitif

Ramazotti Rosato, Prosecco und Basilikum

**Limoncello Tonic mit Basilikum und Zitronenschale,
Campari Orange, Aperol Spitz, Erdbeer-Mango Prosecco u.v.m.**



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 1

Prosciutto di Parma

mit geräuchertem Mozzarella auf Olivenbrot

Granatapfel Cous Cous Salat

mit grüner Spitzpaprika, Frühlingslauch und Minze

Cantaloupe Melonenwürfelspieße im Mantel von gebeiztem Lachs

mediterrane Kräuter, rosa Pfeffer Beeren, frische Chilischoten und Gin

Rheinische Bio Frikadelle am Spieß

mit Cherrytomatenconfit und Rosmarinkartoffel

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronen Schmand

am Spieß mit Honig, Kürbiskernöl und Zitronenmelisse

Roastbeef Carpaccio

mit Parmesanspänen, Walnusskernen, Honig und Chicorée

Tête de Moine AOP

Birnen Chutney mit Gewürzbrot und Mönchskopfkäse

Mini Obst-Tarlets

knuspriger Mürbeteig mit Mandelmehl und frischen Apfel-Zimt-Spalten

Ananas & Zuckermelone

am Spieß mit Minzöl und Chilisalzwürstchen mariniert

ab 10,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 15,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 2

Mini Käse-Feigen-Sandwich

kleines knuspriges Sandwich mit Zwiebelconfit, Ziegenkäse und Portwein

Asiatischer Gemüsetatar

auf Ingwer – Polenta Plätzchen

Spießchen vom Lachs

mit Basilikum und kalter Tomatensuppe

Tiroler Speck

mit eingelegter Sellerie und Bergbauernbrot

Kalbsfilet im Kartoffelmantel

in Honig-Nuss-Sauce auf Zuckerschoten-Fenchel-Gemüse

Sesam-Hähnchen am Spieß

Hähnchenbrust am Spieß mit Koriander, Möhre und Curry-Polenta

Ziegenfrischkäsepralinen im krossen Speckschiffchen

mit karamellisierten Walnüssen, gedünsteten Schalotten, Honig und süßem Senf

Knusprig leichte Macarons

fruchtige Eis Macarons mit selbstgemachtem Obst-Joghurt-Eis gefüllt

Beeren Crumble

mit Soja Joghurt, Bourbon Vanille, frischen Beeren, Haferflocken Crunch und Minze

ab 15,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 20,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 3

Winzige Vollkornbrötchen

mit Kresse - Frischkäse und Speck

Kleine Kartoffel

mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle

Gegrillter Wolfsbarsch am Spieß

mit Estragon und Salbei an kalter Tomatensuppe

Rölchen vom rosa gebratenen Roastbeef

mit mediterranem Grillgemüse, Rucola und Basilikum Pesto

Kartoffelteigtaschen in brauner Butter

mit Golden Delicious und Balsamico

Spieße von Tiger Prawns und Zucchini

mit indischem Madracurry

Kleine Kartoffel

mit Rosmarin im Speckmantel

Mousse von der weißen Schokolade im Glas

mit Kaffee und Physalis

ab 15,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 20,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 4 (premium)

Prosciutto di Parma

mit geräuchertem Mozzarella auf Olivenbrot

Lachs mit Wasabi

geräucherter Lachstatar mit Koriander und Dill, Wasabi-Gurken auf Kräuterkartoffelchip

Ziegenfrischkäsepralinen

mit karamellisierten Walnüssen, gedünsteten Schalotten, Honig und süßem Senf auf Chicorée

Süßkartoffel-Granatapfel-Peperonata im Wan Tan Körbchen

Ofensüßkartoffel mit Pistazien, gegrillter Paprika, Granatapfelkernen und Halloumi

Kalbsfilet im Kartoffelmantel

in Honig-Mandel-Sauce und Zuckerschoten

Roastbeef an Portweinreduktion

mit Selleriepüree

Hähnchen-Involtini

im Prosciuttomantel auf Kräuter Polenta Plätzchen und Ricotta-Petersilien-Schaum

Ananas & Zuckermelone

am Spieß mit Minzöl und Chilisalز mariniert

Erdbeeren

mit selbstgemachtem Erdbeereis und frischer Minze

ab 19,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 24,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 5 (premium)

Rosa Roastbeef - Röllchen

gefüllt mit mediterranem Grillgemüse und Rucola

Flan von roter Paprika mit Peperoni

Honigmelonenwürfel mit Minze

wahlweise im Prosciutto crudo- oder Rohschinkenmantel

Kleine Kartoffel

mit Schnittlauch, Zitrone im Mantel vom geräucherten Schweinefilet

Pulposalat in Oliven-Zitronenmarinade

mit Staudensellerie und Rosmarin auf einem Beet von Wildkräutern

Gegrillter Wolfsbarsch

mit Thymianzucchini im Tomatenknoblauchsud

Ziegenfrischkäsepralinen

im krossen Südtiroler Speck Schiffchen mit Apfel und Wachholder

Kleine Schwarzplentene Knödel auf der Holzgabel

mit Mangold und Graukäse

Panna Cotta

mit Estragon Äpfeln, Bourbon Vanille und Madagaskar im Glas

ab 19,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 24,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 6 (vegetarisch)

Gratinierte Avocado

im Ofen gegarte Avocado, Spinat und Wildkräuter unter einer Parmesanhaube

Mini Cottage-Cheese-Möhren-Wrap

mit gegrillter Paprikaschote, Alfalfa Sprossen, Ingwer und Babymangold

Ingwer-Krautsalat

mit scharf marinierten Tofu Sticks in einer Sesamkruste

Ziegenfrischkäsepralinen mit Grissini

mit karamellisierten Walnüssen, gedünsteten Schalotten, Honig und süßem Senf

Kleine mit Peperoni Mousse gefüllte Zucchini

Mini Panini/Ricotta

mediterranes Grillgemüse, Ricotta, Rucola und Basilikum Pesto

Granatapfel Cous Cous Salat

mit grüner Spitzpaprika, Frühlingslach und Minze

Wasabi-Soja-Mouse

auf roten Linsen, Kafir – Limetten, Gurke und Balsamico

Weißer Schokoladenmousse mit rosa Pfeffer Beeren

mit Knusper-Thymian-Meersalzkrokant im Glas

ab 12,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 17,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying Fingerfood Beispiel Variante 7 (vegan)

Asiatische Salatröllchen

mit Avocado, Limette, Ingwer und Mango Senf

Wirsing-Wrap mit Cashewmus

milde Chili, Petersilie und Bananen-Erdnuss-Dip

Quinoa-Süßkartoffel-Dipper

mit Ingwer-Cranberry-Chutney

Portobelloburger

mit Seitan, Tomate, Parmesan, Avocado und Radiccio

Geräucherter Tofu auf Mango-Gurken-Salsa

Mariniertes Grillgemüse am Spieß

mit roten Zwiebeln, Safran-Dip und Kurkuma

Granatapfel Cous Cous Salat

mit grüner Spitzpaprika, Frühlingslauch und Minze

Vegane Topfenknödel

mit Zimt und Vollrohrzucker, gefüllt mit Marille oder Zwetschge

Vanille Crumble

mit cremigem Sojajoghurt, gemischten Beeren und Minze

ab 16,00 EUR für 5 Teile pro Person

ab 21,00 EUR für 8 Teile pro Person



esskultour Catering - flying oder als Suppenbuffet

... aus unserem Suppentopf; frisch zubereitet – raffiniert und kreativ gekocht

Kaltes Suppen Trio

Gazpacho, Joghurtsuppe mit Garnele und Gurkensuppe mit Crostini

Pastinaken-Senf-Suppe

mit Kresse, Schmand und Granatapfel

Curry-Suppe

mit Zitronengras und Kokosschaum

Blumenkohlsuppe

mit Zitronengras, Limette und Koriander Pesto

Süßkartoffelsuppe

mit Chili - Flocken

Möhren-Ingwer-Suppe

mit Kokosmilch

Maronensuppe

mit Karamell und Zimt-Croutons

Käse-Nuss-Suppe

mit Apfelconfit und Nuss-Crunch

Kürbiscrèmsuppe

mit Orangen, Aceto, Basilikum Pesto und Kernöl



Kartoffel-Selleriecremesuppe

mit Birnen und Zitrone

Weinsuppe

mit Äpfeln, Lauch und Walnuss-Croutons

Safran-Schaumsuppe

mit Flusskrebse und Zitronenmelisse

Rote Linsensuppe

mit Kafir-Limetten, rotem Curry und Zuckerschoten

ab 3,80 EUR pro Suppe pro Person

(alle Suppen können auf Wunsch vegan zubereitet werden)



esskultour Catering – Auszug Hauptspeisen im Buffet oder a la carte

Gerne planen wir ein ganz auf Ihre Wünsche abgestimmtes Buffet mit Ihnen...

Dinkeltortelloni

mit Haselnüssen und schwarzem Sommertrüffel

Kalbsschulter mit frischem Rosmarin

auf Pastinaken Püree und Wurzelgemüse

Lachs in Balsamico-Reduktion

mit Kräuter Pesto, blanchierter Karotte und Zitronenabrieb

Hirschfilet

mit Portwein – Wachholderbeerjus und Selleriepüree

Risotto

mit Pfifferlingen, Safranfäden und Süßdolde

Ochsenfilet mit Rosmarinhaube

Fenchelpüree und Sauce aus dem besten Lareith Lagrein



Wir sind ein Team...

Mit Fachkompetenz, Zuverlässigkeit und Kreativität planen und führen wir Ihre Veranstaltung von Anfang bis zum Ende durch.

Sollten Sie also Personalbedarf haben, stehen wir Ihnen auch hier kompetent zur Seite.

Unser aufmerksames und engagiertes Personal freut sich darauf Ihr Event noch ein Stückchen Perfekter zu machen.

Außer Frage steht, dass Sie von uns ein einheitliches und gepflegtes Erscheinungsbild erwarten dürfen.

Wir sind stolz darauf ein Teil vom Team zu sein. Daher tragen wir dies nicht nur in unseren Herzen, sondern auch gerne zugehörig nach außen.



Unsere Serviceleistungen im Folgenden

(Preise auf Stundenbasis)

Servicemitarbeiter: 20,00 EUR

Stationskellner: 28,00 EUR

Koch/Commi: 25,00 EUR

Küchenchef: 35,00 EUR

Logistiker für Auf- und Abbau: 25,00 EUR

Produktivität wird bei uns großgeschrieben!

Daher planen wir Ihren Personalbedarf effizient, effektiv und transparent.



Leihgeschirr oder Mobiliar benötigt?

*Wir bieten Ihnen problemlos Geschirr für Ihre Veranstaltung. Cover (Porzellan, Besteck und Gläser) ab 2,40 EUR pro Person. Auf Wunsch und der Umwelt zu Liebe bieten wir auch unser *esskultour* Catering mit kompostierbarem Geschirr an. Hier verwenden wir Geschirr, welches aus Palmblatt und Zuckerrohr gefertigt ist.*

Gerne sind wir Ihnen auch bei dem richtigen Eventequipment behilflich.

Hier bieten wir neben unserer Auswahl Porzellan, Geschirr und Gläsern auch Tische, Stühle, Stehtische, Bankettausstattung, Outdoor Mobiliar bis hin zur mobilen Kaffeestation u.v.m. an!

Sprechen Sie uns einfach an.



Ganz gleich, wofür Sie sich interessieren und wonach Sie suchen! Wir erstellen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot! Rufen Sie uns einfach an oder nutzen Sie unser Kontaktformular.



Postanschrift: Eintrachtstr. 10
50668 Köln

Betriebsstätte: Grafenmühlenweg 1
51069 Köln

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

www.esskultur-koeln.de
www.facebook.com/esskulturkoeln

Wir freuen uns auf Sie!