

Wintermärchen

knusprige Gänsebrust oder Keule mit Orangen-Bratensoße
Hirschbraten in Waldpilzrahmsoße, Hähnchenbrustschnitzel
Klöße, Spätzle, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl
Amarettocreme

pro Person 19,90 €

Taufest

Filetpfanne mit Pfifferlingen und Sauce Bearnaise
Hähnchenschnitzel in Kokos-Cornflakes-Panade
Rinderrouladen ^{b,c}
gebratene Nudeln, Schmorkartoffeln
Gemüse

pro Person 16,90 €

Niederrhein

Rheinischer Sauerbraten
Kasseler mit Röstzwiebeln
Kartoffelpüree, Klöße
Sauerkraut, Rotkohl, Bohnen im Speckmantel ^{b,c}
gemischter Salat mit zwei Dressings

pro Person 15,90 €

Gourmet Buffet

Seezungenfilet gefüllt mit Blattspinat auf Ananas-Limonensoße
Rinderbraten mit Pfifferlingen in Bratensoße
Schweinefilet in Mandelhülle mit Paprikasoße
halbwilder Reis, Schmörkes, Bandnudeln
Räucherlachs, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Rohkostplatte mit Joghurtdressing, Gemüseauswahl
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Russische Creme, Zitronencreme
Käseplatte

pro Person 22,00 €

Exklusives Buffet

gemischte Fischplatte mit zwei Soßen
Anti-Pasti-Spieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße
kleine Rinderrouladen 2, 3
Schweinefilet unter einer Kräuter-Senfkruste auf Rahmsoße
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Curry-Safransoße
Scampi-Spieße auf Wok-Gemüse
Landkartoffeln in der Schale mit Olivenöl gebraten
Eierspätzle, Wildreis
Gemüseauswahl
Rohkostplatte mit zwei Dressings
Baguette mit Pesto Butter & Chili Butter
Obstsalat, Mousse au Chocolat

pro Person 28,00 €

Unsere Buffets lassen sich alle variieren. Außerdem erhalten Sie alle Buffets auf Wunsch auch Lactose-, Milch-, Ei-, Gluten- und Alkoholfrei.
Weitere Buffets auf Anfrage.

Spezial Buffets ^(ab 10 Personen)

Vegetarisch I

gemischte Pilzpfanne
Kartoffel-Tomaten-Spinat-Gratin
gemischtes Wok-Gemüse
Penne mit Brokkoli, Schafskäse, Mandeln in Rahmsoße
Rohkostplatte mit zwei Dressings
Tomaten-Mozzarella, Rucola und Parmesan
Fladenbrot mit Tzatziki und Kräuterbutter

pro Person 12,90 €

Vegetarisch II

gefüllte Paprika, Pasta mit Brokkoli, Champignons und Fetakäse
mediterraner Gemüseauflauf
gefüllte Riesenchampignons
gemischte Salatplatte mit zwei Dressings
Ciabatta mit Kräuterbutter

pro Person 13,50 €

Bella Italia

Tagliatelle Nudeln in Tomaten-Pesto-Soße
Nudelauflauf mit Paprika-Gehacktes-Soße
Tortellini in Brokkoli-Schinken-Sahne Soße
Tomaten-Mozzarella Salat mit Mandeln und Basilikum
verschiedene Blattsalate mit Käse, Schinken, Thunfisch und zwei Dressings
Ciabatta mit Kräuterbutter

pro Person 14,50 €

Oktoberfest

Krustenbraten mit Röstzwiebeln
Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen
Käse-Wurst-Salat, Krautsalat
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{b,c}
warmer Kartoffelsalat
Sauerkraut, Laugengebäck, Senf und Schmalz

pro Person 15,50 €

Griechische Nacht

Rinderhacksteaks gefüllt mit Tomaten und Fetakäse
Gyros mit Tzatziki
Schweinelachsscheiben mit Zwiebeln und Fetakäse überbacken
Knoblauchsoße, Spätzle, Djuvec-Reis
mediterranes Gemüse, Hirtensalat

pro Person 14,50 €

Spargelzeit

frischer Spargel 500g
roher und gekochter Schinken
Hähnchenschnitzel mit Zitrone
Salzkartoffeln, ausgelassene Butter, Hollandaise

pro Person 18,00 €

a= Farbstoffe|b= Konservierungsstoffe|c= Antioxidationsmittel|d= Geschmacksverstärker|e= gewachst
f= geschwefelt|g= geschwärzt|h= Süßmittel|i= Phosphat|j= Nitritpökelsalz

Desserts

Dessert Sortiment ^(ab 10 Personen)

Frischer Obstsalat	pro Person 2,90 €
Russische Creme	pro Person 2,50 €
Tiramisu	pro Person 3,20 €
Cappuccinocreme	pro Person 2,50 €
Panna Cotta mit Himbeermark	pro Person 2,50 €
Mango - Passionsfruchtereme	pro Person 2,50 €
Herrencreme	pro Person 2,50 €
Quarkspeise mit Erdbeermark	pro Person 2,50 €
Mousse au Chocolat	pro Person 2,50 €
Mascarponecreme mit Früchten	pro Person 2,50 €
Zitronencreme	pro Person 2,50 €
Amarettocreme	pro Person 2,50 €

Dessert Variation ^(ab 15 Personen)

bestehend aus
Herrencreme
Russischer Creme
frischem Obstsalat

pro Person 4,90 €

Immer für Sie da...

Gerne beraten wir Sie bei der Menü-Auswahl Ihres Festes und stellen Ihnen Ihr Wunschbuffet zusammen. Ob z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Kommunionsfeiern, geschäftliche Events oder Messen, wir vom Partyservice Baaken stehen Ihnen bei allen kulinarischen Angelegenheiten zur Seite. Rufen Sie uns einfach an!

Weitere Buffet-Vorschläge finden Sie auf unserer Internetseite:
www.partyservice-baaken.de



Telefon: 0 28 42 - 22 57

Rheinberger Str. 131 · 47475 Kamp-Lintfort · Telefon 0 28 42 - 22 57
E-Mail: partyservice-baaken@t-online.de
Internet: www.partyservice-baaken.de

Stand August 2022

Vor-/Kaltspeisen (ab 10 Personen)

Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage	0,2 l	2,50 €
Hühnersuppe mit Einlage	0,2 l	2,50 €
Lauchcremesuppe mit Gehacktem	0,2 l	3,90 €
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	0,2 l	8,90 €
Chili con Carne mit Stangenbrot	0,2 l	8,90 €
Kartoffelsuppe mit Bockwurst	0,2 l	7,50 €
Weitere Suppen auf Anfrage		

Canapes

ab 20 Stück mit	
Lachs, Forelle, Camembert, roh. Schinken, b,c	
Roastbeef und Putenwurst	Stück 2,50 €

Anti-Pasti

gefüllte Champignons, Grillpaprika	
Tomaten-Mozzarella-Spieße	
Melone mit Knochenschinken	
Anti-Pasti-Spieße, Pesto-Creme, Ciabatta Brot	pro Person 10,90 €

Alles Käse

Käseplatte mit Gorgonzola, Camembert, Goudawürfeln	
Nusskranz, Pfefferrolle, Kräuterkranz	
Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter	pro Person 10,90 €

Das kalte Fischbuffet

Crevettenspieße, Stremellachs	
geräucherte Forellenfilets, Graved Lachs	
dazu Honig-Senf-Sahne, Meerrettichsahne	
Baguette	pro Person 11,50 €

Die kalte Fleischplatte

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße	
Putenschnitzel, kleine Frikadellen	
Hähnchenbrustspieße, Schweinefilet mit Früchten	
Chili-Creme, Mini-Brötchen mit Kräuterbutter	pro Person 12,90 €

Finger Food I

Tomaten-Mozzarella-Spieße, kleine Frikadellen	
Anti-Pasti-Spieße, Mini-Frühlingsrollen	
Mini-Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken	
Chili-Creme, Mini-Brötchen mit Kräuterbutter	pro Person 12,50 €

Finger Food II

Räucherlachscrepe am Spieß	
Erdbeer-Mozzarella-Spieße mit Balsamicocreme	
Käsepicker mit Pumpernickel und Obst	
Paprika und Gurken am Spieß	
Asiatische Hähnchenbrustspieße mit süß-scharfem-Dip	pro Person 12,50 €

Buffets (ab 10 Personen)

Baakens Empfehlung

kleine Rinderrouladen b,c	
Filetgeschmetzeltes in Champignonrahmsoße	
Schweineschnitzel mit Käse überbacken	
Schmörkes, Spätzle	
Gemüseauswahl, Bohnensalat	pro Person 15,90 €

Sommerabend

Pfanne von der Currywurst	
Gyros mit Tzatziki	
Schnitzel mit Pfefferrahmsoße	
Kartoffel-Wedges, Spätzle	
Baguette mit Kräuterbutter	
Krautsalat	pro Person 12,90 €

Wiesengrün

Schweinefilet im Kräutermantel auf frischen Champignons	
Cordon bleu b,c	
Rinderbraten in Bratensoße	
Röstkartoffeln, Kartoffel-Sahne-Gratin	
Gemüseauswahl	pro Person 14,90 €

Farbtupfer

kleine Rumpsteaks an frischen Champignons und Zwiebeln	
Hähnchenbrustfilet in Mango-Pfeffersoße	
Schweinemedallions mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken	
Kartoffel-Gnocchi, Kräuterkartoffeln	
spanisches Grillpfannengemüse, mediterraner Nudelsalat	pro Person 18,90 €

Tausendschön

Tafelspitz in Meerrettichsoße	
Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken	
Putenbrustfilet in Pfeffer-Senf-Soße	
Salzkartoffeln, Spätzle	
Erbsen-Möhren, Bohnen im Speckmantel	
Blumenkohl	pro Person 15,90 €

Unsere Buffets lassen sich alle variieren. Außerdem erhalten Sie alle Buffets auf Wunsch auch Lactose-, Milch-, Ei-, Gluten- und Alkoholfrei. Weitere Buffets auf Anfrage.

Morgentau

Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat in Kräuterrahmsoße	
warmer Tafelspitz mit Remouladensoße	
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln	
grüne Bandnudeln, Butterkartoffeln	
Bohnen im Speckmantel, Brokkoli mit Hollandaise	pro Person 15,90 €

Seeluft

Putenbrustfilet mit einer Drei-Pfeffer-Hollandaise, Burgunderbraten	
gegrillte Meerbarbe mit Zitronen-Dill-Soße	
gebratener Gemüseris, Schmorkartoffeln, Blattsalat mit Joghurt Dressing	
Grillpaprika, überbackener Blumenkohl, Finger Möhren	pro Person 17,50 €

Dämmerlicht

Putenbruststeak mit Paprikasoße	
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse	
Schweineschnitzel mit Rahmsoße	
Nudelgratin, Röstkartoffeln	
Gemüsekessel	pro Person 12,90 €

Libellentanz

Rinderrouladen b,c	
Schweinefilet in Kokos-Currysoße	
Putenschnitzel	
Schmorkartoffeln, Kartoffel-Sahne-Gratin	
Rohkostplatte mit French & Mango-Dressing	pro Person 15,90 €

Sternschnuppe

Kalbschnitzel dazu Sauce Cape de Paris, Lachslasagne mit jungem Blattspinat	
gegrillte Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Tomaten auf Balsamicosoße	
Zitronenkartoffeln, Tomatennudeln	
Zucchini, Tomaten, Aubergine und Paprika	
mit Mozzarella überbacken	pro Person 19,90 €

Blütenblatt

Rinderbraten in Burgundersoße	
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle mit Fruchthollandaise	
Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Champignons	
Bandnudeln, Schmorkartoffeln	
Gemüseauswahl, Griechischer Bauernsalat	pro Person 16,50 €

Naturwunder

Schweinefilet mit Salbei und Schinken auf Thymiansoße b,c	
Putenmedaillons auf Paprika-Balsamico-Zwiebeln	
Hähnchen-Erdnuss-Pfanne mit Kokosmilch und Brokkoli	
Kartoffel-Lauch-Gratin, Kräuterschmörkes	
Grilltomaten, Champignons, Zucchini-Gemüse	pro Person 15,50 €

Jubiläum

Argentinisches Roastbeef unter einer Kräuter-Senf-Kruste	
Hähnchenbrustschnitzel im Knuspermantel	
Schweinefilet in Curry-Safran-Soße	
Schupfnudeln, Kartoffel-Lauch-Gratin	
Gemüseauswahl	pro Person 18,90 €

Kamper Segen

Schweinefilet in Gorgonzolasoße	
Putensteaks in Curryfruchttrahmsoße	
Schweinebraten in Bratensoße	
Spätzle, Schupfnudeln	
Gemüsekessel, verschiedene Blattsalate mit Mais, Tomaten und Gurken	pro Person 14,90 €

Himmelszelt

Schnitzel mit Käse und Lauch überbacken	
Rinderbraten in Bratensoße	
Putenmedaillons in fruchtiger Maracujasoße	
Schmörkes, Bandnudeln, Gemüsespieße	pro Person 15,90 €

Spaziergang

Rinderfilet am Stück gebraten mit Thymian-Knoblauchsoße	
Hähnchenbrustspieße mit Curryrahmsoße	
feurige Filetsteaks mit Röstzwiebeln	
Schmorkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, b,c	
Eierspätzle, Holzfallergemüse	pro Person 21,50 €

Südwind

Hähnchenbrustfilet mit Limonen-Safransoße	
Rinderrouladen	
Gamba-Spieße mit Hummersoße	
Ratatouille Reis, Bandnudeln, Schmörkes,	
Bohnen im Speckmantel, Brokkoli mit Hollandaise b,c	pro Person 17,90 €