

BANKETT - MAPPE 2025



IHR PREMIUM-PARTNER FÜR EVENT-PERSONAL & CATERING-VARIATIONEN

Liebe Gäste,

wir bedanken uns für Ihr Interesse und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Catering-Variationen und Leistungen vorstellen, von unseren Vorspeisen über Streetfood-Stationen bis hin zu diversen Buffet-Variationen ist für jeden etwas dabei.

Ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder Hochzeit, unsere großzügigen Angebote bieten Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket für jeden Anlass. Auch in den Geschäftsfeldern der nationalen und internationalen Großveranstaltungen, wie Messen, Galas, Bankett Veranstaltungen, Konzerte, Musikproduktionen sowie sportlichen Großveranstaltungen, sind die ABC Event Chefs ein ebenso verlässlicher Business Partner für Kunden und Mandanten aus aller Welt.

Abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen steht Ihnen unser engagiertes Team bestehend aus erfahrenen Mitarbeitern und Servicekräften bei jedem Schritt zur Seite.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin und lassen Sie sich von unseren einzigartigen Angeboten verzaubern.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir Ihre Feierlichkeit unvergesslich machen!

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr ABC Event Chefs Team

ANTIPASTI-PLATTE

verschiedene eingelegte/gegrillte mediterrane Gemüsesorten, Dips, hausgemachter Kräuterbutter, Aioli & Paprika-Butter mit Brotsorten Mix

VITELLO TONNATO SOUS VIDE

TOMATE-MOZZARELLA

mit traditionellem Olivenöl, Balsamico & frischem Basilikum

TAPAS-PLATTE

mit Manchego-Käse, Gambas, kl. gegrillte Paprika mit Meersalz, Salsiccia Calabrese geschnitten, Pflaume im Speckmantel, eingelegte Champignons

CARPACCIO VOM RIND

mit frischem Rucola & gehobeltem Parmesan

NEANDERTALER WURSTPLATTE

mit Wurst von Bauern & Metzgern aus der Region
Dips, hausgemachte Kräuterbutter mit Brotkorb

BRUSCHETTA DREIERLEI | 10 Stk. je Platte

Klassik Tomate & Knoblauch, Zwiebel & Avocado, Parmesan & gehackte Oliven

KÄSEPLATTE FÜR 20 PERSONEN

mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Nüssen, Beeren & Feigensenf



CAESAR SALAT

mit Parmesankruste

MEDITERRANER BAUERNSAT**LAUWARMER KARTOFFELSALAT**

mit Kräutern & Mini-Frikadelle

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT

mit mariniertem Hühnerspieß Süß-Sauer

1001 NACHT COUSCOUS-SALAT

mit Rosinen, Mandeln & Feigen auf Rucola

MINI-SCHNITZEL

mit Grünen Bohnen & Speck

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT

im Glas mit Pesto & Basilikum

GLASNUDELSALAT

mit Rotkohl & frischer Mango

RATATOUILLE

mit Garnele

AVOCADO-PARMESAN-MANGO-SALAT

mit Hähnchenspieß oder Garnele

LACHS | SHRIMPS TATAR

mit Dill

BURRATA CALABRESE

mit Rucola & bunten Cherrytomaten

ANTIPASTI

mit gerösteten Brotchips & gehobeltem Parmesan

HAUSGEMACHTER GURKENSALAT

mit Mini-Frikadelle

GEMÜSESTICKS

mit Kräuterquark

FETAKÄSE GURKENSALAT

mit Olivenspieß

CARPACCIO

mit Parmesan & Rucola

KATEGORIE 1

Tomate-Mozzarella-Spieß
Mini-Frikadelle mit getrockneter Tomate
Pumpernickel mit Gurke & Kräuterquark
Pflaume in Speckmantel
Mini-Kartoffel mit Sour Creme
Gurke-Feta-Spieß mit Olive
Melone im Speckmantel

[weitere Variationen auf Anfrage]

KATEGORIE 2

Mini-Wrap mit Lachs, Frischkäse & Rucola
Garnelen-Tomaten-Spieß
Humus-Falafel-Spieß
Ziegenkäsebällchen mit Mandelkruste
Gurke-Lachs & Frischkäse mit Dill
Serranoschinken mit Cantaloupe Melone
Blutwurst mit Apfelspalten am Spieß
Obstspieß

KATEGORIE 3

Mini-Beef Burger
Mini-Chicken Burger
Mini-Shrimp Burger
Mini-Taco

KATEGORIE 4

Mini-Caesarsalat im Glas
Glasnudelsalat mit Hähnchenspieß
Garnelen-Spieß
Grüner Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle
Mini-Baguettes | divers belegt
Carpaccio mit Rucola & Parmesan
Mediterraner Nudelsalat mit Antipasti-Spieß
Entenbrust mit Preiselbeeren & Orangenfilet
Gebeizter Lachs, Senfmayonnaise & Dillspitzen auf Pumpernickel
Roastbeef, Remoulade & Rucola auf Minibrot
Coppa die Parma mit Oliventapenade & Shiso-Kresse auf Minibrot

[weitere Variationen auf Anfrage]



PENNE

mit Tomatensauce & Garnele

CAESAR SALAT

LAUWARMER KARTOFFELSALAT

mit Mini-Schnitzel

SCHWARZE RIESENTORTELLINI

in Sahnesauce & Rucola

RINDERBRATEN

mit Rotkohl & Klobß

METTMANNER CURRYWURST

FLAMMKUCHENSÄCKCHEN

mit Tomatenmarmelade & Kräuterseitling

RICOTTA RAVIOLI

mit Ratatouille & Kresse

SUSHI

mit eingelegtem Ingwer & Sojasauce

SATÉ - HÜHNERSPIEB

mit Erdnusssauce & Sojasprossensalat



KATEGORIE 1

|| Frischkäse, Frisée & Cocktailtomaten
|| Ei, grüne Sauce & Wildkräuter

KATEGORIE 2

|| Tomate-Mozzarella, Basilikum Pesto & Balsamico
|| Thunfisch, Mais & Lollo Bianco
|| Klosterschinken, Kräutermayonnaise & Gewürzgurke
|| Kasseler, Aprikosen chutney & Chicorée
|| Forellencrème, Endiviensalat & Feigensenf
|| Salami Milano, getrocknete Tomaten & Blattpetersilie
|| Brie, Preiselbeer-Crème & Walnusskrokant
|| Putenbrust, Ananas & Kräuterquark
|| Pastrami, Pommery Senf & Sauerkraut
|| Mariniertes Tofu, Sojasprossen & Asia Gemüse
|| Schweinebauch, Gewürzgurke & Lollo Rosso
|| Edamer, Feigensenf & Strauchsellerie
|| Chorizo, Pesto Verde & Apfel

KATEGORIE 3

|| Lammschinken, Cumberlandsauce & Frühlingslauch
|| Appenzeller, Portweinbirne & Eichblatt-Salat

KATEGORIE 4

|| Matjes, Limettenschmand & Rohrzucker
|| Manchego, Parmaschinken & Rucola
|| Räucherlachs, Senf-Dill Sauce & Kopfsalat



GRILLBUFFET MIT 3 KOMPONENTEN & 1 DESSERT

VORSPEISEN

|| Hausgemachter Nudelsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Hausgemachter Krautsalat

ODER

SALAT BAR

|| Wildkräutersalat oder bunter Mix-Salat mit verschiedenen Toppings wie:
Mais | Thunfisch | Zwiebeln | bunte Tomaten | Gurke | Paprika | Oliven

Dazu Variation an:

- Brotsorten & Dips

HAUPTSPEISEN

Grillbuffet bestehend aus:

Hähnchenbrust | Putenspieße | Koteletts | Rindersteaks |
Würstchen | Maiskolben vom Grill | Grillkartoffeln

[**Dorade, Meeresfrüchte & vegane Gerichte auf Anfrage**]

BEILAGEN | wählbar

Rosmarin-Kartoffeln | Backkartoffeln | Pommes frites |
Kartoffelgratin | Tomatenreis

Dazu Variation an:

- frischem Grillgemüse | buntes Gemüse
- Kräuterbutter | Aioli | Sour Cream | Tzatziki

DESSERT

Weißer Schokoladenmousse mit Beeren der Saison |
Schokoladenkuchen im Glas mit weißer Schokoladenhaube

STREETFOOD BURGER

Mit eigener Burger-Station zum Selbstbelegen mit
frisch gegrilltem Dry Aged Beef Burger | Cheddar | Tomaten |
Gurke | Zwiebeln | Bacon | Spiegelei | Onionrings | Mix-Salat

Pulled Pork oder Pulled Chicken

BURGER BUNS

Brioche | Mehrkorn | Ciabatta | Classic mit Sesam

BURGER SAUCEN

Classic Homemade | Barbecue | Ketchup | Mayonnaise

BEILAGEN

Kartoffelecken | Bratkartoffeln | Süßkartoffelstampf |
Grillgemüse | Grüne Bohnen

Dazu Salatbuffet mit Toppings

STREETFOOD SCHNITZEL

Mit eigener Schnitzel-Station (Pute oder Schwein)
Champignon-Rahmsauce | Paprikasauce pikant | Sauce Béarnaise | Zitrone

BEILAGEN

Bratkartoffeln | Kartoffelgratin oder Rosmarin-Kartoffeln |
Salzkartoffeln | frischer Blattspinat | buntes Gemüse im Chafing-Dish

STREETFOOD MEXICANA

Mit eigener Taco-Station Soft- Taco/Fajita | Hardshell-Taco zum Selbstbelegen mit:

Chicken | Beef | Shrimps gegrillt mit Gemüse | mexikanische Bohnen | Reis |
hausgemachte Guacamole | Koriander | geriebener Manchego | Gouda |
Zwiebeln | bunte Tomaten | Wildkräutersalat | hausgemachte Salsa |
Salsa Verde | Pimientos

Dazu Salatbuffet & mexikanische Kartoffelecken im Chafing-Dish

AUSWAHL AUS 3 VORSPEISEN, 2 HAUPTSPEISEN, 2 BEILAGEN & 1 DESSERT

VORSPEISEN

Tomate-Mozzarella-Platten
Antipasti-Platte
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesan
Italienisches Brot mit Dips
Rucola-Salat mit Cherrytomaten & Parmesan
Mediterraner Nudelsalat

HAUPTSPEISEN | im Chafing-Dish

Pasta zweierlei | Nudelsorten nach Wunsch
Tomatensauce della Nonna, mit frischem Basilikum & Kräutern
Traditionelle Parmesan-Sahnesauce Napoletana

mit verschiedenen Toppings wie:

Steinpilze | Rinderfiletspitzen | Hähnchenbruststreifen |
Blattspinat | frisches mediterranes Gemüse

WEITERE HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Mozzarella & frischem Basilikum
Minestrone
Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel ummantelt mit Parmaschinken & Salbei
Piccata Milanese aus Hähnchenschnitzel
Lachsfilet mit Zitronengras & Fenchel

BEILAGEN | im Chafing-Dish

Rosmarin-Kartoffeln | frisches mediterranes Gemüse | frischer Blattspinat |
gekochte Kartoffeln | buntes Gemüse (Brokkoli | Blumenkohl | Möhren) |
gegrillte Tomaten | Kräuter | Knoblauch | Parmesan

DESSERT

Hausgemachte Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Himbeer-Topping & Minze
Italienische Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf/Marmelade

AUSWAHL AUS 3 VORSPEISEN, 2 HAUPTSPEISEN, 2 BEILAGEN & 1 DESSERT

VORSPEISEN

Neandertaler Wurstplatte
Frischer Bauernsalat mit Feta
Hausgemachter Kartoffelsalat
Hausgemachter Nudelsalat (Kurhaus Art)
Frische Mettwurst mit Senf & Zwiebeln
Mini-Frikadelle mit getrockneten Tomaten
Verschiedene Bauernbrotsorten mit Dips & Butter

HAUPTSPEISEN | im Chafing-Dish

Schweinekrustenbraten in eigenem Sud
Schweinemedallions mit Rahmsauce
Rinderfilet mit Rosmarin & Knoblauch
Kalbsfilet nach Art des Hauses
Lachsfilet in Zitronen-Sahnesauce mit Dill & Cherrytomaten

BEILAGEN | im Chafing-Dish

Buntes Gemüse (Brokkoli | Blumenkohl | Möhren) |
Kartoffelgratin | Drillinge | Salzkartoffeln | Möhrengemüse |
Grünkohl (Saison) | Grillgemüse | Bohnen mit Speck & Zwiebeln

WEITERE BEILAGEN

Kartoffelgratinkuchen | Rosmarin-Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelstampf |
Süßkartoffelstampf | Kartoffelecken | frischer Blattspinat | Ratatouille | Fenchel

DESSERTS

Obstsalat im Glas mit Vanilleschaum & Minze |
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Crumble

LIVE STATION MIT KOCH | SHOW-COOKING

RINDERFILET | ROASTBEEF | KALBSFILET | SPANFERKEL

Beim sogenannten Live-Cooking richten unsere Köche vor den Augen der Gäste die Speisen auf den Tellern an und sind deshalb so beliebt, da Sie als Gast unserem Koch einfach mal „über die Schulter schauen können“. Dabei steht die Qualität für uns an erster Stelle. Immer frisch und auf den Punkt zubereitet ist das Live-Cooking nicht nur optisch sondern auch ein echter Genuss für Ihren Gaumen, sodass alle Sinne angesprochen werden und somit schon ein kleines Event innerhalb der Veranstaltung ist.

Ob Foodtruck oder BBQ-Stationen, wir bieten für jeden Anlass die passende Live-Station. Besonders gefragt bei Fashion-Shows, Showrooms, Messen & Events aller Art.



Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen. Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen oder wir machen gerne Vorschläge. Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden. Bei Bedarf geht unser Küchenchef gerne auf individuelle Wünsche wie vegetarische | vegane Kost, religiös bedingte sowie gesundheitliche Essgewohnheiten ein.



FRÜHLING

Parmesan-Mousse
 Karamellisierte Walnuss | gegrillte Zucchini
 Pinienkern-Pesto | Brioche Chips
 Lauch-Apfelcrème-Suppe
 Chip von der Gravenbrucher Kruste
 Brunnenkresse-Aioli
 Maispouardenbrust mit Waldpilz-Füllung, Aprikosen- & Salbei-Jus
 Olivenpolenta, Grüner Spargel, getrocknete Tomaten
 Beerenragout mit süßem Balsamico, Roter Pfeffer
 Limetten Panna Cotta

SOMMER

Lachstranche gebläut
 Yuzu | Brauner Zucker | Limette
 Fenchelsalat | Shiitake | Ingwerdip
 Gurkenkaltschale
 Tapioka | Meerrettich | Schmand
 Schweinefilet mit Coppa di Parma
 Graupenrisotto mit Safran
 Geräucherte Spitzpaprika | Barolo-Jus
 Zitronengrasmousse
 Würziges Ananascarpaccio | Heidelbeersorbet

HERBST

Kürbis chutney
 Enoki-Pilze | orientalischer Chicorée
 Hausgebeizter Lachs
 Getrüffelte Kohlrabisuppe
 Laugen-Croûtons | Kerbelöl
 Perlhuhn
 Salbeibutter | Kartoffel-Spinat-Biskuit
 Haselnuss-Pesto | Meerrettichschaum
 Maronen-Karamell-Schnitte
 Grapefruiteis | Gewürzcrumble

WINTER

Feldsalat
 Pinienkerne | Granatapfel | Belper Knolle
 Maronenschaum-Suppe
 Chili | Orangenreduktion
 Entenbrust mit Rosmarin-Honig-Lack
 Kresse | Cashew-Schupfnudeln
 Getrüffelter Rahmwirsing
 Orangen-Ingwer Sorbet
 Geschnittene Gewürzcrème
 Zartbitter Ganache mit Erdnusscrumble

FRÜHLING

Carpaccio vom Rind
 Staudensellerie | Trüffelmayonnaise
 Gebackener Asiago Käse | Rucola
 Strauchtomatenessenz
 Basilikum-Quarknocken | Tombeeren
 Norwegischer Fjordlachs
 Zitronengrasschaum | sautierter Pak Choi
 Safran-Baby-Mais | gebratener Camargue-Reis
 Zironentarte
 Baiser | Macaron | Pistazieneis

SOMMER

Rosa Rindertafelspitz
 Grüne Sauce | pochirtes Ei | Zwiebelssprossen | Wildkräuter
 Gazpacho Andaluz
 Riesengarnelen | Knoblauch-Croûtons
 Wolfsbarsch
 Gemüse Caponata | Kalamata Oliven | Muschel-Velouté
 Rund um die Erdbeere
 Erdbeersorbet an Tonkabohnen
 Erdbeerschnitte | marinierte Erdbeeren

HERBST

Ochsenschwanzessenz
 Geflügellebernocken | alter Sherry | Wurzelgemüse
 Gebackenes Schollenfilet
 Rote Beete | Apfelsalat | Dijon-Senf-Schaum
 Rosa gebratener Lammrücken
 Honig-Rucola-Kruste | weißes Bohnenpüree
 Krosse Kartoffelwürfel | geschmorte Artischocken
 Mokkatörtchen
 Vanilleeis | Amaretto-Ganache

WINTER

Wachtelessenz
 Ingwer | Limette | Zitronengras | Udon Nudeln
 Saltimbocca vom Seeteufel
 Rote Rahm-Linsen | Poelierte Rosenkohlblätter
 Geschmortes Rinder „Short Rib“
 Glühwein-Jus | Süßkartoffelpüree
 Wilder Brokkoli | glasierte Pastinaken
 Olivenölkuchen
 Crème aus Zitrusfrüchten | Honigcrumble | Feigeneis

ALLE GEMÜSE-BEILAGEN IM ÜBERBLICK

- Frischer Blattspinat
- Endamme Bohnen
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln
- Buntes Gemüse
- Glasierte Buttermöhren
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Brokkoli
- Ratatouille

ALLE BEILAGEN IM ÜBERBLICK

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarin-Drillinge
- Basmatireis
- Trüffel-Risotto
- Kartoffelpüree
- Kartoffelstampf
- Klöße
- Süßkartoffelpüree
- Süßkartoffelstampf
- Kartoffelgratin/Kuchen
- Kartoffelecken



ALLE DESSERTS IM ÜBERBLICK

- Schokomousse im Glas mit Kirsch-Topping & frischer Minze
- Obstsalat im Glas mit Vanilleschaum & Minze
- Crema Catalana mit Himbeeren
- Milchreis mit Zimt & Beeren | türkische Art
- Panna Cotta im Glas mit Himbeer-Topping
- Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern | dazu Eis nach Wahl & Beeren
- Hausgemachtes Minz-Zitronensorbet mit Champagnerschaum
- Cheesecake im Glas mit Beeren & Crumble
- Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Crumble
- Verschiedene Käsevariationen



ABC Event Chefs GmbH
Spichernstraße 55 | 40476 Düsseldorf
☎ 0176-82283007 | ✉ info@abc-event-chefs.de