

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)
- Vitello Tonnato

### 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  
Perlzwiebel-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.