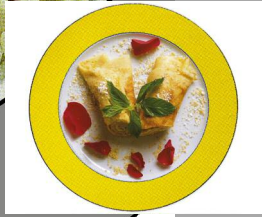
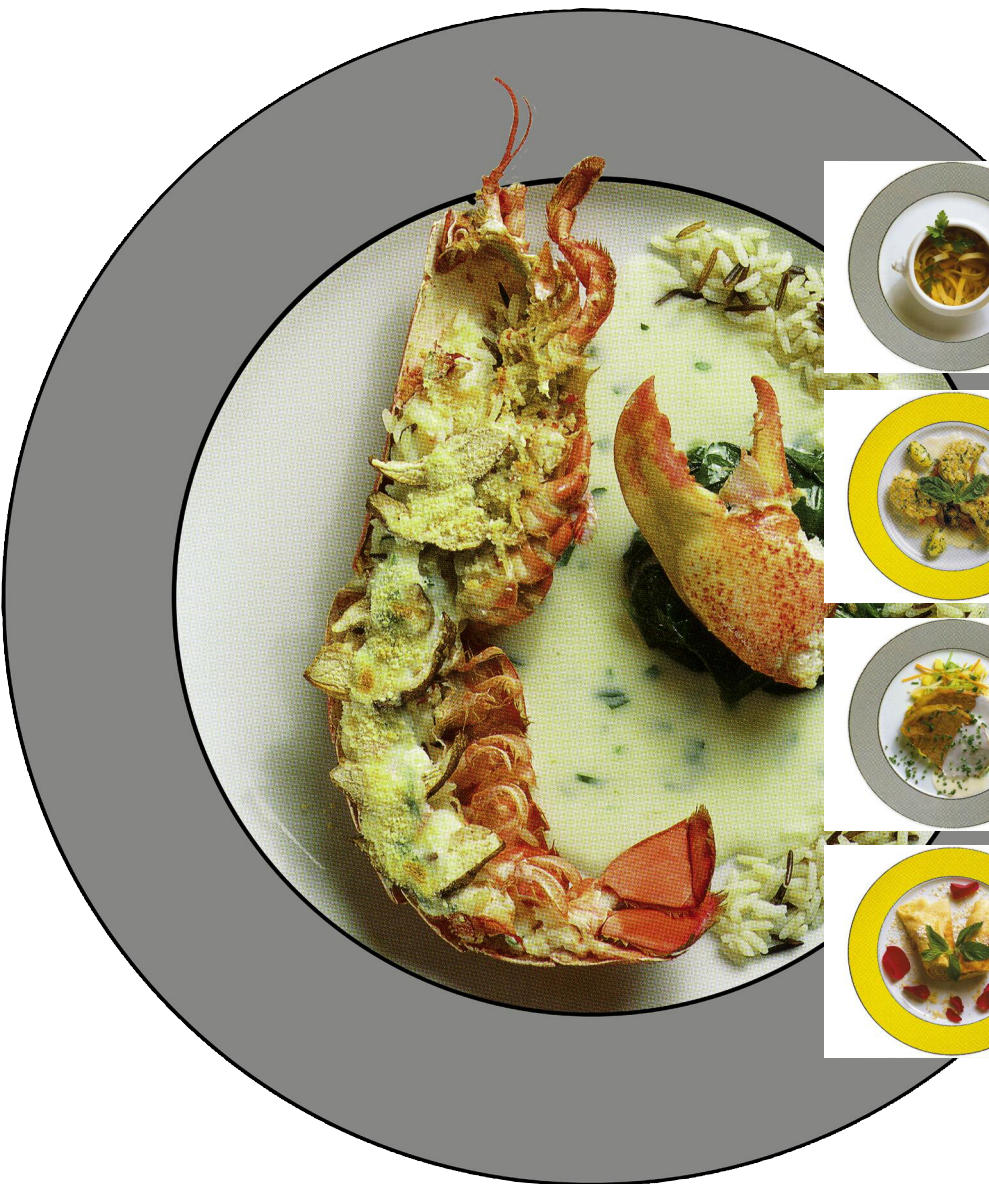




Menükarte



Über uns



Know How auf höchstem Niveau



Ein Hauch von Eleganz, die neueste Technik und die dazu gehörige portion Kreativität treffen den Geschmack des Kunden.

Party-Full-Service ist heute nicht mehr nur die Bereitstellung von Speisen und Getränken, sondern kann je nach Veranstaltungsgröße zu einer logistischen Herausforderung werden.

Die Firma Cordt hat sich in den letzten Jahren den Wünschen der Kunden gestellt oder falls gewünscht ihren eigenen Ideen freien Lauf lassen.

Unsere Küche hat Tradition, ist mobil einsetzbar und kreativ. Sie kann kulinarisch das Motto einer Veranstaltung aufgreifen und so zum Programmpunkt werden.



Über 50 Jahre Party-Service

1969 Gründung des Party-Service Cordt

1977 Frankfurt, Internationaler Plattenwettbewerb
"Gold prämiert"

1980 Frankfurt, Novitäten und Plattenwettbewerb
"2 x Goldmedaille"

1981 Düsseldorf, Verleihung des Ehrenpreises für
hervorragende Leistungen im Party-Service

1991 Gründung des Zeltverleih Cordt

1992 Gründung des Party-Full-Service Cordt

2001 Neubau Lagerhalle für die optimale Lösung
von Party-Logistik

Heute können wir Ihnen alles aus einer Hand anbieten. Von der Hochzeit in edlen Partyzelten bis hin zur Nostalgie-Party mit dekorativen Marktständen und nicht zuletzt unsere umfangreiche Logistik und unser geschultes Service-Bedienungspersonal geben Ihnen die Sicherheit, dass es ein

gelungener Festtag wird.



Über uns



Mehrgangmenüs ab 30 Personen werden vor Ort frisch zubereitet.

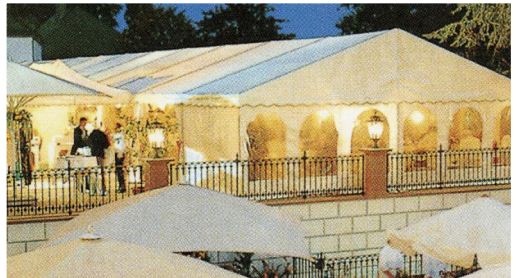


Internationale Themenbuffets werden auf Wunsch in landestypischer Dekoration präsentiert.



Flying Buffet, Pfannenmix und Fingerfood sind eine "heiß" begehrte Abwechslung auf jeder Feier und fördern die Kommunikation der Gäste.

CORDT bietet Ihnen stilvolle Accessoires als Komplettausstattung. Von der Stoffserviette, Bestuhlung mit eleganten Hussen, Gläsern und Tellern bis zum exklusiven Multiflexzelt - alles ist möglich. Wir beraten Sie gern.



Aktionen vor Ort bewegen die Gaumen Ihrer Gäste. Egal ob kalt-warme Buffets oder verschiedene Fleischsorten vom Schwenkgrill - wir wissen was ankommt!



Inhaltsverzeichnis

Fingerfood

Fingerfood, Canapés, Flying Buffets, Pfannenmix **6**

Kalte Buffets

Verschiedene Vorschläge **7**

Warme Menüs

Verschiedene Vorschläge **8**
 3-Gang Menü (als Tellergericht serviert) **9**
 4-Gang Menü (als Tellergericht serviert) **9**
 Warme Menüs zum selbst gestalten **10**

Vario-Buffets (kalt-warm) 11-13

Hochzeits-Buffets 14

Themen-Buffets 15

Mediterrane-Buffets 16-19

BBQ Grill-Buffets 20-23

American BBQ-Trendfood 24

BBQ Grill Specials (keramisch grillen) 25-28

Zubehör/Mietpreisliste 29

Referenzen 30

Locations 31

Die Lieferung von Buffets und Zubehör gegen Aufpreis auf Anfrage möglich.
 Alle im Katalog angegebenen Preise basieren auf dem Mehrwertsteuersatz von 7%. Bei einer Inanspruchnahme von Service-Leistungen, wie z.B. Geschirrservice oder Bedienung muss der erhöhte gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19% für alle Produkte und Leistungen in Rechnung gestellt werden.

Irrtümer und Änderungen behalten wir uns vor!





Ungezwungen

Fingerfood, Pfannenmix und Löffel-Snacks sind je nach Veranstaltung auch als "Flying Buffet" erhältlich

Pfannenmix ab 50 Pers.

Victoria Barsch
auf Linsen-Specksauce

Gambas in Olivenöl gebraten,
mit Knoblauch und Chili

Gnocchis an
Gorgonzolasauce



Beef Stroganof mit
Pfefflingen und Kartoffelklößchen

Pro Pfännchen: ab 5,90 €

Als Löffel-Snack

Räucherlachs-Tatar
Krabbenragout
Krebsfleisch auf karibischer Sauce
Datteln im Speckmantel
Angemachter Frischkäse
mit Pistazien

Preis pro Stück: ab 2,00 €

Antipasti Varianten auf Anfrage

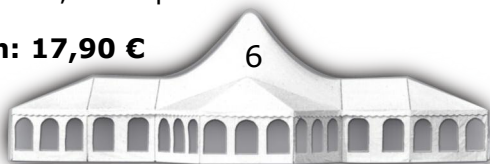


Fingerfood kalt

Bruchettos, Lachsrollchen
Saltim bocca Spieße
Würzige Hähnchenspieße
Pflaume im Speckmantel
Tomaten-Mozarella-Spieße
Hackbällchen mit Schafskäsefüllung
Käsespieße mit Oliven, Obstspieße

Preis pro Person: 17,90 €

6



Canapés

(viertel Scheibe Weißbrot)
Riesengarnelen
Forelle mit Sahnemeerrettich
Räucherlachs mit Ei
Tomate mit Mozzarella
Schweinemedaille überbacken
Hacksteaks überbacken
Hähnchenbrustfilet mit Obst
Camembert an Tomate

**6 Stück zur Auswahl
Preis pro Person: 13,90 €**

Cocktailbrote

(auf Weißbrot oder Roggen-
baguette zubereitet)
Matjes mit Zwiebeln
Räucherlachs mit Ei
Tomate mit Mozzarella
Knochenschinken
Französische Brotsalami
Hähnchenbrustfilet mit Obst
Camembert mit Tomate

**4 Stück zur Auswahl
Preis pro Person 9,50 €**

Rustikale Happen

(viertel Scheibe Graubrot)
Leberwurst, Blutwurst, Krakauer
Knochenschinken, Griebenschmalz
Sülze

**6 Stück zur Auswahl
Preis pro Person 11,50 €**

Vorschläge

ab 15 Personen

Vorschlag 1

Beispielsweise zum Polterabend

Heringstopf
Frikadelle
Schnitzelchen
Eier und Schinkenröllchen
Hausgemachte Wurstplatte
Grillbraten
Hähnchenkeulen
Weißkrautsalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Käsebrett
Brot, Butter und Senf

Preis pro Person: 17,50 Euro

Vorschlag 3

Räucherlachs
Forellenfilet
Krabbensalat
Sahne-Meerrettichsauce
Cocktailsauce
Tomate Mozzarella und Basilikum
Schinken mit Melone
Hähnchenbrustfilet
Putensteak
Rindfleisch in Knoblauchsauce
Überbackene Hacksteaks
Medaillons mit Käsehaube
Weißkrautsalat
Maissalat
Griechischer Salat
Kartoffelsalat
Gemischte Käseplatte
(mit internationalen Spezialitäten)
Brot, Butter
Mousse au Chocolate
Obstsalat

Preis pro Person: 24,50 Euro

**Weitere kalte Buffets
auf Anfrage**



Vorschlag 2

Matjes mit Zwiebeln
Schinkenplatte
Champignons in Knoblauchsauce
Kasslerbraten / Grillbraten
Gefüllte Hähnchenbrust
Schweinelendchen mit
Pilzen überbacken
Mettwürstchen, Senf
Gemüsesalat
Eiersalat in Currysauce
Bauernsalat
Farmersalat
Käseauswahl
Brotkorb, Butter
Bayrische Crème
mit Himbeersauce

Preis pro Person: 19,50 Euro

Vorschlag 4

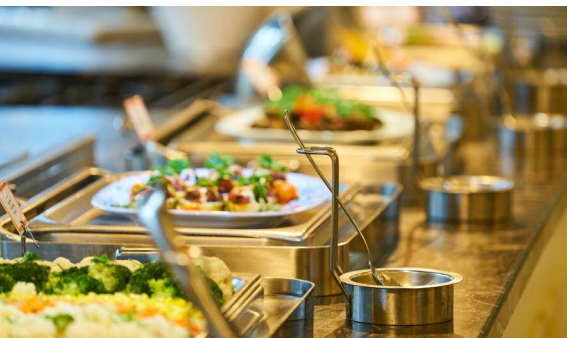
Anti Pasti
(in Oliven gebratenes Gemüse)
Vitello tonato
Tomate Mozzarella
und Basilikum
Parmaschinken mit Melone
Gebratenes Carpaccio in
Knoblauchsauce
Hähnchenbrustfilet mit
Pestofüllung
Pizza Medaillon
Eisbergsalat mit Grapefruitspalten
und Pinienkernen, Spaghettisalat
(Aglie e olio)
Italienische Käseauswahl
Chiabatta Brot, Butter
Tiramisu

Preis pro Person: 22,50 Euro



Vorschläge

ab 15 Personen



Vorschlag 1

Schinken mit Melone
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Kaisergemüse
Salzkartoffeln
grüner / bunter Salat
Wein crème

Preis pro Person 18,90 Euro

Vorschlag 2

Rindfleischsuppe
Schweinebraten
Kartoffelgratin
Spätzle
Gemüse
Bohnsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 16,50 Euro

Vorschlag 3

Forellencocktail
Pariser Senfbraten
Spätzle
Broccoli und Fingermöhren
Salat der Saison
Tiramisu
exotischer Obstsalat

Preis pro Person 22,50 Euro

Vorschlag 4

Lauchcrèmesuppe
Salatplatte (Vorspeise)
Schweinelendchen auf Blattspinat
mit Blätterteigdeckel
Bandnudeln
Gemüse der Saison
Mousse au Chocolat
schwarz und weiß

Preis pro Person 21,50 Euro

Vorschlag 5

Krabbencocktail
Champignoncrèmesuppe
Roastbeefbraten mit Pfifferlingen
Schweinesteak mit
Mozzarella überbacken
Schleifennudeln,
Kartoffelgratin, Kaiserschoten,
Kohlrabigemüse
Mousse au Chocolat

Preis pro Person 27,50 Euro

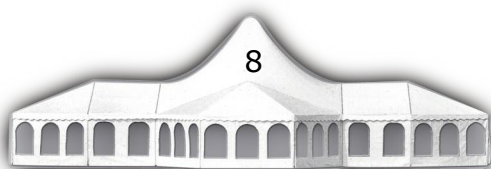
Vorschlag 6

Flädlesuppe
Wildschweinbraten
Speckbohnen
Apfel-Kartoffelgratin
Birne mit Preiselbeeren
Schwarzwälder Kirschcrème

Preis pro Person 19,90 Euro

Verleihen Sie Ihrer Feier mit
unserer Komplettausstattung
eine ganz besondere Note.

Bestuhlung, Hussen, Rundtische,
Damasttischdecken,
Kerzenleuchter, exklusive Gläser,
Stoffservietten und weitere
Accessoires sorgen immer für
einen ansprechenden Eindruck.



Mehrgang-Menüs

ab 30 Personen

3-Gang-Menü

Vorspeise:

Gebratene Lachswürfel auf Ruccolasalat
mit Limonensauce

Hauptspeise:

Tafelspitz-Lasagne mit Blattspinat
Zitronenpüree
und frischem Marktgemüse

Dessert:

Frisches Obst mit Bourbon-Vanillecrème

Preis pro Person: 31,50 Euro

★★★

3-Gang-Menü

Vorspeise:

Carpaccio vom Frischlachs und Butterfisch
dazu Scampis an Kräutersauce
und Salatbouquet

Hauptspeise:

Kalbslenden - Medaillon mit Steinpilzen unter Blätterteighaube,
Steinpilzsauce dazu frisches Marktgemüse
und Apfel-Kartoffelgratin

Dessert:

Baumkuchenpyramide an heller und dunkler Mousse
mit frischen Waldfrüchten

Preis pro Person: 39,50 Euro

★★★

4-Gang-Menü

Vorspeise:

Gemischter Edelfisch-Teller
an Salatbouquet

Suppe:

Zum Beispiel Gemüsebrühe mit Ingwer

Hauptspeise:

Ente (entbeint) an Orangen-Preiselbeerjus dazu
Apfel-Kartoffelgratin, Rosenkohl und Apfelrotkohl

Dessert:

Amaretto Parfait
(Amaretto - Sahne - Parfait mit Amaretto - Biskuits)
dazu frisches Obst und Amarettosauce

Preis pro Person: 43,50 Euro



Wählen Sie aus allen Gerichten

ab 10 Personen

Vorspeise:

Tomatensuppe
Hühnersuppe
Rindfleischsuppe
Knoblauchsuppe
Kartoffelsuppe
Currysuppe

je 3,50 Euro

Schinken mit Melone
Tomate, Mozzarella und Basilikum
Champignon in Koblauchsauce
Lauchcrèmesuppe

je 3,50 Euro

Krabbencocktail
Antipasti
Gebratene Lachswürfel auf Rucolasalat mit Limonensauce
Parmaschinken mit Honigmelone
Mediterrane Fischsuppe mit Orangen & Zitronen

je 4,50 Euro

Hauptgericht mit 3 Beilagen

Hähnchenbrust "Hawaii" in Curryfruchtsauce, Butterreis, gemischtem Blattsalat und Waldorfsalat

Krustenschinken mit Sauerkraut Stampfkartoffeln Weißkrautsalat

Zwiebelsteak mit Senfkartoffeln Dickebohnen und Gurkensalat

je 13,50 Euro

Züricher Geschnetzeltes ZucchiniGemüse, Spätzle grüner-bunter Salat

gefüllte Poulardenbrüstchen auf Champagnersauce Blattspinat und Risotto

Schweinelendchen in Calvadosjus Spargelragout mit Kaiserschoten Röstis, Salat der Saison

je 15,50 Euro

Hirsch- o. Wildschweingulasch in Wacholderbeersauce Apfelrotkohl Semmelknödel und gefüllte Birne

Roastbeefbraten mit Pfifferlingrahmsauce, Blumenkohl, Röstkartoffeln und Bohnensalat

Lammbraten mit frischer Kräutersauce, Speckböhnchen, Apfel-Kartoffelgratin, Weißkrautsalat

je 19,50 Euro

Dessert:

Joghurtcrème mit Sahne
Griesflammerie mit Apfelstücken
Maracujacrème
Schokopudding Vanillepudding
Maracujacrème

je 2,85 Euro

Panna cotta mit Sherry-pflaumen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Wein-crème

Kokos-crème
Kaffeecrème mit Jamaikarum

Erdbeermousse

je 3,30 Euro

Obstsalat aus frischen Früchten

Bayrische Crème mit Himbeersauce

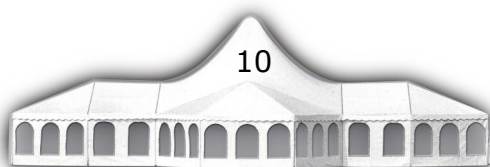
Mousse au Chocolat

Mascarponecrème

Exotischer Obstsalat mit frischen Früchten

Tiramisu

je 3,70 Euro



Vorschläge ab 20 Personen

die 159,- EURO-Party

Abholpreis für 10 Personen

Grillbraten Käsebrett
Kartoffelgratin Brotkorb, Butter
Weißkrautsalat Knoblauchsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Natürlich auch für mehr Gäste erhältlich!



Buffet Vario "Classic"

Kalte Vorspeisen:

Schinken mit Melone
Champignon in Knoblauchsoße
Tomate Mozzarella

Warme Speisen:

Pariser Senfbraten
oder
Schweinelendchen in
Pilzrahmsauce

Putenbrust in Gorgonzolasauce
oder
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger
Currysauce

Beilagen:

Spätzle Reis, Marktfrisches
Gemüse, Weißkrautsalat

Käseauswahl, Brot, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 22,50 Euro

Vario "Schlemmer"

Kalte Vorspeisen:

Schinken mit Melone
Champignon in Knoblauchsoße
Tomate Mozzarella
Geflügelsalat

Warme Speisen:

Spanferkelrollbraten mit Cognac-
Rahmsauce
oder
Schwedenbraten (mit Pflaume und
Mett gefüllt)

Gefüllte Maispouardenbrust in
Champagnersauce
oder
Piccata von der Hähnchenbrust
mit cremiger Tomatensauce

Beilagen:

Rosmarinkartoffel, Bandnudeln,
ital. Bratgemüse

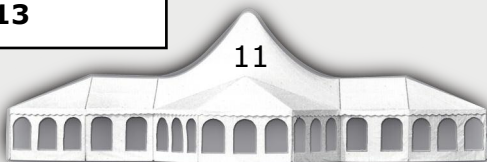
Käseauswahl, Brot, Butter

Dessert:

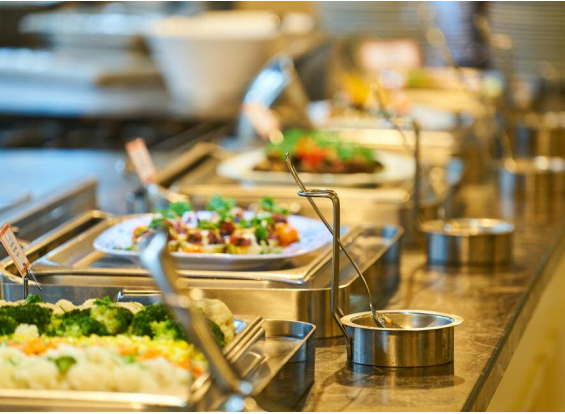
Bayerische Creme mit
Himbeersauce

Preis pro Person 26,50 Euro

**Weitere Vario-Buffets auf
den Seiten
12 bis 13**



Buffet Vario "Highlight" **ab 25 Personen**



Kalte Vorspeise:

Rosa Tafelspitz mit grüner Sauce,
Wildkräutersalat und
Granatapfelkernen
Parmaschinken mit Melone
Vitello tonnato
Rote Beete Carpaccio mit Rucola,
Schafskäse und Balsamicocreme
Champignon in Knoblauchsoße
Tomate Mozzarella
Geflügelsalat

Warme Speisen:

Salm auf Blattspinat an Zitronen-Dillsauce auf Nudelnestern
oder
Schweinemedallions im Speckmantel mit geschmorten Äpfel und
Zwiebeln
dazu gebratene Schupfnudeln

Roastbeefbraten an Portweinjus mit Speckbohnen und gratinierten
Kartoffeln
oder
gebratener Zander in Weißweinsauce mit Rahmsauerkraut und
Belugalinsen

Käseauswahl, Brot, Butter

Dessert:

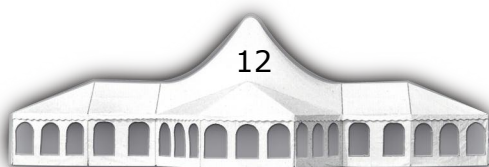
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Mascarpone Creme mit Himbeeren

Preis pro Person 33,50 Euro



Verleihen Sie Ihrer Feier mit
unserer Komplettausstattung
eine ganz besondere Note.

Bestuhlung, Hussen, Rundtische,
Damasttischdecken,
Kerzenleuchter, exklusive Gläser,
Stoffservietten und weitere
Accesoires sorgen immer für
einen ansprechenden Eindruck.



Buffet Vario "Veggie" *ab 25 Personen*



Kalte Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikum
Champignons in Knoblauchsauce
Tortellinialat
Bauernsalat

Warme Speisen:

Gnocchi mit hausgemachtem Pesto und geschmorte Tomaten
oder
Pasta mit Waldpilz-Rahmsauce
Auberginenpiccata auf Ratatouillegemüse
oder
Kartoffelpfanne mit mediterranes Gemüse und Joghurt Minz-Dip
oder
Vegane Alternative Kirchererbsencurry mit Fladenbrot

Dessert:

Obstsalat
Vegane Kokos-Panna-Cotta mit Erdbeersauce
Weitere Dessertvarianten nach Absprache

Preis pro Person 25,50 Euro

**Weitere kalt-warme
Schlemmer-Bufferets
auf Anfrage**



Hochzeits-Buffets

ab 40 Personen



Vorschlag 1

Vorspeise:

Seezungenröllchen an Rieslingsauce, Krabbensalat
Forelle an Sahnemeerrettich
Räucherlachs mit Ei
Anti Pasti: eingelegte Tomaten, Oliven, Paprika, Knoblauch, gebratenen Zucchini- und Auberginenscheiben.
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zucchini
Ruccolasalat mit Parmesan.

Hauptspeise:

Steinbeißer an Champagnersauce mit Lauchzwiebeln
Bandnudeln
Roastbeefbraten an Pfeffersauce
Frisches Marktgemüse
Kartoffelgratin

Kalte Speisen:

Vitello Tonato
Campignons in Knoblauchsauce
Hähnchenbrustfilet auf Birne
Käseauswahl Gemischter Brotkorb
Buttertraube Kräuterbutter

Dessert:

Mousse au Chocolat
Bayrische Crème mit Himbeersauce

Preis pro Person: 36,50 Euro

Unsere Empfehlung

Der 1. Gang nach Absprache als Tellergericht am Tisch serviert

Vorschlag 2

Vorspeise:

Scampis
(auf Wunsch vor Ort gebraten)
Ganzer Salm mit Highlightsaucen
Edelfischterrine
Serranoschinken mit Melone
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Champignons in Knoblauchsauce
Rindfleisch in grüner Kräutersauce

Hauptspeise:

Lammkarrée oder Lammnüsschen mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Schmorwirsing
Schweinelendchen in Pfifferling-rahmsauce
Bandnudeln
Grüne Böhnchen im Speckmantel

Salate:

Grüner-bunter Salat mit zwei verschiedenen Dressings
Farfallesalat
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Krautsalat

Gemischter Brotkorb

Internationale Käseauswahl

Dessert:

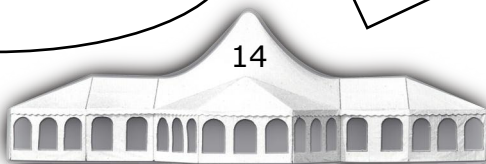
Tiramisu Caramel Crème
Quarkkugeln mit frischem Obst

Preis pro Person: 38,50 Euro

Unsere Empfehlung

1. Gang: Großes Salatbuffet, zu dem wir vor Ort am Buffet gebratene Scampis reichen

**Locations, Zelte
und Künstler
auf Anfrage**



Westfälisch & Bayrisches Buffet

ab 20 Personen

Buffet "Bayrisch"

Vorspeise:

Tafelspitz-Sülze
mit Meerrettichsauce
Eingelegte Heringe

Hauptspeise:

Weißwürstchen
Fleischkäse
Senf und süßer Senf
Schäuflebraten
mit Schmankerlsauce
Sauerkraut
Semmelknödel

Salate:

Bayrischer Kartoffelsalat
Weißkrautsalat natur
Rettichsalat

Kalte Beilagen:

Käsebrett mit Obazda
Laugenbrezeln und gemischter
Brotkorb

Dessert:

Bayrische Crème
mit Himbeerpüree

Preis pro Person: 23,00 Euro

Buffet "Westfälisch"

Vorspeise:

Hausgemachter roter Heringsalat
Räucherforelle mit
Meerrettichsahne
Westfälischer Knochenschinken

Hauptspeise:

Pfefferpotthast
Salzkartoffeln
Senfgurken
Spanferkelrollbraten
Knoblauchsauce

Salate:

Weißkrautsalat
Nudelsalat

Kalte Beilagen:

Hackbällchen
Hähnchenkeulen
Westfälische Mettwurst
Eier in Kräutersauce
Griebenschmalz
Gemischter Brotkorb
Käseauswahl
Kräuterbutter
Senf

Dessert:

Grießflammerie
Rote Grütze

Preis pro Person: 22,50 Euro

**Weitere Bayrische Buffets
auf Anfrage**



**Weitere Westfälische Gerichte
zum Beispiel
Potthucke mit Apfelmus und
Rübenkraut oder hausgemachte
Sülze mit Bratkartoffeln
auf Anfrage**



Karibische Nacht

ab 35 Personen - Frontcooking auf Wunsch



Buffet "Barbados"

Vorspeise:

Gambas in Knoblauch
Meeresfrüchtesalat
Fenchel, Möhren, Champignons
in Knoblauchöl und Sesam
eingelegt
Pikanter Truthahnsalat
mit Bambussprossen
Salat mit Mais und roten Bohnen

Hauptspeise:

Kleine Kaninchenkeulen mit
leichter Scharlottensauce
Feurig gewürzter Victoriabarsch in
kreolischer sauce
Süßkartoffeln
Conejo a la Ajilio
(feurige Gemüsepfanne)
Paprika-Olivengemüse
Basmatireis

Kalte Beilagen:

In Honig gebratene
Hähnchenbrust
auf exotischen Früchten
Medallions an Mangochutney
Schweinerückensteak
an Kokosnusshaube

Gemischter Brotkorb

Dessert:

Fruchtsalat "Tropicana"
Vanillecrème mit frischer Minze
Kaffee crème mit Jamaicarum und
Kokosraspel

Preis pro Person: 33,90 Euro

Buffet "Antigua"

Vorspeise:

Riesengarnelen
an Kräuter-Knoblauchsauce
Datteln im Speckmantel
Büffelmozzarella auf Tomate
Zucchinischeiben und Basilikum
Luftgetrockneter Schinken mit
Melone

Hauptspeise:

Garne Asada - argentinisches
Roastbeef
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Gemischter Salat mit
Ranchiosauce
Red Snappers mit Zitronensauce
Conejo a la Ajilio
(feurige Gemüsepfanne)
Bandnudeln / Reis

Kalte Speisen:

Hähnchenbrust im Kokosmantel
Hacksteaks feurig überbacken
Medallions unter Ananashaube

Salate:

Pikanter Truthahnsalat
mit Bambussprossen
Gaucho-Salat

Brot, Chili-Knoblauchbutter
und Käseauswahl

Dessert:

Pina „Pirana“
(gebratene Ananasscheiben) mit
Eierlikör-Sahne
Crème Caramel
Erdbeermousse

Preis pro Person: 34,50 Euro

Buffets auch als
Grill-Buffets
erhältlich
Cocktailbar
und/oder Barmixer
auf Anfrage



Mexikanisches und Spanisches Buffet

ab 25 Personen

Buffet "Cancun"

Vorspeise:

Meeresfrüchtesalat
Tortillas gefüllt mit Lachs
Nachos mit verschiedenen Dips
(Guacamole, Salsa, Käse)
Maissalat mit Tomaten
Kidneybohnsalat
Gemischte Salatplatte
(frische Blattsalate, Gurken,
Tomaten und Zucchini)
Oliven

Hauptspeise:

Chili con Carne
Enchiladas (Tortillas, gefüllt mit
Hähnchenfleisch und Gemüse)
Carnitas (mexikanischer
Schweinebraten)
Elotes (kleine Maiskolben)
Arros Rojo
(geschmorter Reis mit Gemüse)
Wedges (gebratene
Kartoffelspalten)

Knoblauchbaguettes
Kräuter-Chiliquark

Dessert:

Mangocrème
Frischer Früchtesalat
Kokoscrème

Preis pro Person: 28,50 Euro



Buffet "Valencia"

Vorspeise:

Gambas mit Chili und Knoblauch
in Olivenöl gebraten
(auf Wunsch im Pfännchen
serviert)
Melonensalat mit Minze
Gefüllte Oliven mit Mandeln

Salatbuffet:

Blattsalat mit Dressingauswahl
Paprikasalat mit Ziegenkäse
Nudelsalat mit Tomaten und
Oliven

Hauptspeise:

Kaninchenkeulchen
in leichter Scharlottensauce
Spanferkelbraten in Kräutersauce
und Orangenscheiben
Spanisches Bratgemüse
Rosmarinkartoffeln

Paella Valencia

Dessert:

Caramelcrème mit Orangen
Vanillecrème mit marinierten
bunten Früchten

Preis pro Person: 28,90 Euro

**Nachwärmer und
Käsespender bei uns
erhältlich**



Italienische Buffets

ab 20 Personen



Buffet "Mailand"

Vorspeise:

Vitello tonato
Parmaschinken mit Melone
Strauchtomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum
Pizza-Hacksteaks
Italienischer Kartoffelsalat
Oliven
Mit Frischkäse gefüllten Pepperoni

Hauptspeise:

Saltim bocca
Italienisches Bratgemüse
Gratinierte Kartoffeln
Lasagne

Salate:

Spaghettisalat (Aglio è olio)
Rucolasalat mit Parmesan

Italienische Käseauswahl
Gemischter Brotkorb
und Buttertraube

Dessert:

Mascarponecrème
Fruchtsalat

Preis pro Person: 25,90 Euro

Buffet "San Remo"

Vorspeise:

Krabbensalat
Lachswürfel auf Ruccola
und Limettenvinigrette
Anti Pasti
Vitello tonato
Parmaschinken mit Melone
Champignons in Knoblauchsauce
Eier in Sardellensauce
Italienischer Kartoffelsalat

Hauptspeise:

Kalbsteaks in Carbonarasauce
Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Rindfleisch-Involtinis
Ratatuillegemüse
Farfalle

Käsespezialitäten
Gemischter Brotkorb und
Buttertraube
Chiabatta und Grissini

Dessert:

Panna cotta mit Sherrypläumen
Tiramisu
Frische Früchteplatte

Preis pro Person: 29,50 Euro



Eis-Buffer auf Anfrage



Schlemmer-Rundreise

Spanien, Italien und Asien, ab 80 Personen 3 Buffetzonen

Vorspeise: "Italienisch"

Vitello tonato
Ruccolasalat mit Parmesankäse
Bruschetto (Tomaten-
Kräutermousse auf Chiabattabrot)
Grissinis mit Parmaschinken
gewickelt
Taleggio (orig. ital.
Weichkäsespezialität)

Hauptspeise:

Saltim bocca und Involtinis
Italienisches Bratgemüse
Rosmarinkartoffeln

Vorspeise: "Spanisch"

Gambas mit Knoblauch und
Chilischoten in Olivenöl (im Pfänn-
chen serviert vor Ort zubereitet)
Seranoschinken mit
Baguettescheiben
Eingelegte Tomaten, Auberginen,
Oliven, Zucchini, Knoblauch und
Sardellen
Chorizo (spanische Baguettesalami)
Manchego (orig. spanischer Käse)

Hauptspeise:

Paella (traditionelles Reisgericht
mit Hähnchenfleisch und Krabben)
Mallorquinisches Spanferkelstück-
chen an leichter Scharlottensauce
Gratinierte Kartoffeln

Vorspeise: "Asiatisch"

Black Tiger - Spieße mit verschie-
denen Saucen - vor Ort gebraten
Frühlingsrolle mit sauce süß-sauer

Hauptspeise:

Entenbrust an Orangensauce
Chinesisches Gemüse
Reis mit Wildreis

Dessert:

Tiramisu
Exotischer Obstsalat
Mousse au Chocolat
Kokosnusseis mit marinierten
Ananasscheiben

Preis pro Person: 45,00 Euro



Buffet "Europa" ab 50 Personen

Vorspeise:

Krabbensalat
Mild geräuchertes Forellenfilet
Hausgebeizter Räucherlachs
Champignons in Knoblauchsauce
Tomaten-Mozarella

Warm:

Krustenbraten
Pariser Senfbraten
Kartoffelgratin
Nudelaufauf / Lasagne

Salate:

Weißkrautsalat
Griechischer Salat
Farmersalat
Kartoffelsalat

Kalt:

Hähnchenbrustfilet
Putenschnitzel
Frikadellen
Tafelspitzfleisch in
Meerrettichsauce
Eier in Kräutersauce
Käseschlemmereien
Käseauswahl

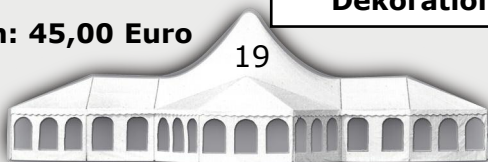
Brot, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Wein crème

Preis pro Person: 25,90 Euro

**Internationale Marktstände
mit landestypischer
Dekoration auf Anfrage**



**BBQ
Grill Buffets**



Grill Buffet "Classic" ab 35 Personen



Leckereien vom Grill:

Hähnchenbrustfilet mit Curry mariniert
Schlemmerschnitzel mit Kräutermarinade
Schwenkbraten in Pfeffer-Senf Marinade
Rostbratwürstchen

Aus der Riesenpfanne:

Champignons dazu Knoblauchsauce
Bratkartoffeln dazu Kräuterschmand

Saucen:

Ketchup / Senf / Barbecuesauce

Salate:

Nudelsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Weißkrautsalat
Gemischtes Salatbuffet mit Dressingauswahl

Italienische Käseauswahl
gemischter Brotkorb
Salbei- Knoblauchbutter

Dessert:

Erdbeermousse
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
frische Früchteplatte (nur frisches Obst)

Preis pro Person 22,50 €
zzgl. 1x Koch/Griller 35,50 €/Std.



Schlemmer-Grill-Bufferet

ab 50 Personen

Vorspeisen:

Champignons in
Knoblauchsauce
Tomate mit Mozzarella und
Basilikum
gebratene, eingelegte
Gemüwestreifen
Salatbuffet mit frischen
Blattsalaten und
Dressingauswahl



Grillfleisch:

Scampispieße in Sweet-Chilli-Limetten Marinade
Putensteaks/ pikant gewürzt
Rostbratwürstchen
Rinderhüftsteaks
Lachsteaks mariniert mit Zitronen-Dill Marinade
Schlemmerschnitzel in würziger Paprika Marinade

Saucen:

Salsa-Sauce, Barbecue-Sauce, Knoblauchsauce
Tomaten-Kräuter –Sauce

Beilagen:

Gemüsepfanne
Maiskolben
Rosmarinkartoffeln
Kleine Folienkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark

Salate:

Gurkensalat
Weißkrautsalat
Ital. Kartoffelsalat

Käseauswahl
gemischter Brotkorb und Buttertraube

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeerschaum
exotischer Obstsalat (nur frisches Obst)
Joghurt-Limetten Mousse

Preis pro Person 29,50 €
zzgl. 2x Koch/Griller 35,50 €/Std.



Grill Buffet "Feinschmecker" ab 65 Personen

Vorspeisen:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
gebratene, eingelegte Gemüsestreifen
gefüllte Kleinigkeiten
Grissinis mit Parmaschinken umwickelt
Champignons in Knoblauchsauce

Leckereien vom Grill:

Scampispieße in Sweet-Chilli-Limetten
Marinade
Lachsteaks mariniert mit Zitronen-Dill
Marinade
Putensteaks / pikant gewürzt
Rostbratwürstchen
Roastbeef mit Senf – Kräuter Marinade
Rib Eye nach Absprache
Schlemmerschnitzel in würziger Paprika
Marinade

Saucen:

Salsa-Sauce, Barbecue-Sauce,
Knoblauchsauce, Tomaten-Kräuter –
Sauce, American Dip, Kräuterbutter

Beilagen:

Ital. Bratgemüse aus dem Wok
Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

Tagliatelle aus dem Parmesanrad verfeinert mit frischen Kräutern,
geschmorten Cherry-Tomaten und hausgemachtem Kräuter-
Knoblauch-Öl

Salate :

Gurkensalat, Weißkrautsalat, Ital. Kartoffelsalat
Salatbuffet mit frischen Blattsalaten und Dressingauswahl
Käseauswahl
gemischter Brotkorb und Buttertraube

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeerschaum
exotischer Obstsalat (nur frisches Obst)
Joghurt-Limetten Mousse



Preis pro Person 35,50 €

zzgl. 3 x Koch/Griller 35,50 €/Std.



Exklusives Grill-Bufferet

ab 80 Personen

Vorspeisen:

Lachsrollchen mit Schnittlauch
gebratener Paprika und Zucchini,
Champignons in Knoblauchsauce,
Schafskäse mit Honig-Jus, gefüllte
Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven,
Parmaschinken mit Melone umwickelt
Rote Beete Carpaccio mit Fetawürfeln
auf Rucola
mit Spinat und Käse überbackene
Fleischtomate



Spezialitäten vom Schwenkgrill:

Scampi- Spieße in Sweet-Chilli-
Limetten Marinade
Lachssteaks & Seehecht mariniert mit Zitronen-Dill Marinade
Entrecôte Medaillons mit Senf-Kräuter Marinade
Rib Eye nach Absprache
Putensteaks / pikant gewürzt
Holzfällersteaks im Westernstyle
Rostbratwürstchen
mit Hirtenkäse, Kräutern und Honig gefüllte Spitzpaprika
Buntes Gemüse aus dem Aroma Päckchen

Saucen:

Cocktailsauce, Barbecue -Sauce, Knoblauch-Sauce, Curry-Sauce
Tomaten-Kräuter-Sauce, Salsa
Tagliatelle aus dem Parmesanrad verfeinert mit frischen Kräutern,
geschmorten Cherry-Tomaten und hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-
Öl

Beilagen teilweise aus der Riesenpfanne:

Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln mit Kräuterquark

Salate:

„Pasta Palermo“ grüne Nudeln mit Kräutern, Knoblauch, Oliven und
Parmesankäse
Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamico
Salat aus Kirschtomaten-Tomaten und Mozzarella Kugeln mit Basilikum
Wassermelonen-Feta Salat
Knackige Blattsalate mit Buttermilch Zitronendressing &
Balsamicodressing
Bulgursalat mit frischer Minze und Paprika

Italienische Käseauswahl
gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen
Kräuter-Knoblauch Butter

Dessert:

Himbeer-Raffaello Traum
Limetten Panna Cotta
Erdbeer-Tiramisu

Preis auf Anfrage



**BBQ
Grill Buffets**



American BBQ-Trendfood auf Anfrage



Verschieden belegte Hamburger Hausgemachtes Pulled Pork

Tex Mex Tacos
Glasierte Spare Ribs
Buffalo Chicken Wings
Short Beef Ribs / Rinderrippen

Mac & Cheese
Cole Slaw Salat
Onion Rings
Corn Ribs
Mixed Pickles

Green Salsa
BBQ-Whiskey Sauce, Honey-Mustard-Sauce
Pineapple-Ginger-Chutney
Applechutney with Maplesirup

Salad-Bowl Bar

Cheesecake Creme mit Waldfrüchten

Preise auf Anfrage



Keramisch Grillen

Vorschlag 1 ab 70 Personen

Vorspeisen:

Champignons in Knoblauchsauce
Vitello Tonato
Anti-Pasti Variation
„Insalata Caprese“ Tomate-Mozzarella
Salat
Frische Blattsalate mit
Himbeerdressing und Joghurtdressing

Hauptspeise warm:

Klassischer Hamburger mit hausgemachten Rinderpatty, Eisbergsalat, Gurkenrelish und Tomaten

Pulled Pork oder mit Honig und Sesam glasierte Spare Ribs aus dem Smoker mit Coleslaw Salat (amerikanischer Krautsalat)

Lemon-Chicken mit frischem Thai-Gemüse aus dem Wok

Beilagen:

Salatherzen gebraten im Parmaschinkenmatel und Spitzpaprika von der Feuerplatte
Sommergemüse aus dem Wok
überbackene Ofentomate mit Ricottafüllung und frischen Kräutern
Gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin und Kräuterschmand
Geröstetes Fladenbrot

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesaucé
Joghurtcreme mit Erdbeer-Rhabarber Kompott

Andere Dessertvarianten auf Anfrage

Preis pro Person 38,50 Euro
zzgl. 3 x Koch á 35,50 €/Std.
zzgl. Monolithenanlage 250,00 €



Unsere Empfehlung zum Sektempfang **Flying Fingerfood von der Feuerplatte** **3 Sorten zur Auswahl**

Garnelen-Mango-Spieße
Mini-Hamburger/ Tacos mit Rindfleischstreifen oder gegrilltem Zander
Grillkäse-Paprika-Spieße / Kartoffel-Wurst-Spieße
Spargel im Speckmantel / Frisch geröstete
Baguettescheiben wahlweise mit
Pulled Chicken in Orangenmarinade mit Curryschmand
Rosa gegrillte Roastbeefscheiben mit Sauce Tatar

Original italienische Bruschetta

Preis pro Person 8,50 €



Keramisch Grillen

Vorschlag 2 ab 85 Personen



Vorspeise:

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse
an Salatbouquett
Champignons in Knoblauchsauce
Vitello Tonnato
Cherrytomaten Mozzarellakugeln Salat
mit hausgemachten Basilikum Pesto
Kichererbsensalat mit Tomaten,
Paprika, Mais und Limetten mit fri-
schen Kräutern
Wassermelonen-Fetakäsesalat mit fri-
schen Basilikum

Hauptspeise warm:

Roastbeef aus dem Smoker mit Pfeffer-Senf Marinade
gegrillte Maispouardenbrust auf Linsensalat mit Avocado und Mango

Bandnudeln aus dem Parmesanrad, verfeinert mit hausgemachten
Kräuter-Knoblauchöl und geschorten Kirschtomaten

dazu reichen wir Tranchen vom Roastbeef und gegrillte Garnelen

Beilagen teilweise von der Feuerplatte

Grüner Spargel ummantelt mit Bacon von der Feuerplatte
überbackene Ofentomate mit frischen Kräutern und gegrillte
Pimientos

Gratinierter Feigen mit Ziegenkäsemousse und Honig-Walnüssen

Salatherzen gebraten im Parmaschinkenmantel

Rosmarinkartoffeln

Knackiges Gemüse aus dem Wok

Dessert:

Brüsseler Waffeln mit Vanilleeis, heißem Kirschen und Schlagsahne
oder

Crêpes mit verschiedenen Füllungen (vor Ort zubereitet)

Etagere mit frischen Fruchtspießen teilweise im Schokomantel

Andere Dessertvarianten auf Anfrage

Oder nach Absprache von der Feuerplatte

Gegrillte Ananas mit frozen Joghurt und Pistazien

Gegrillte Schokobanane mit Vanilleeis und Schlagsahne

Gegrillter Pfirsich mit Mascarponecreme

Preis auf Anfrage



Keramisch Grillen & heiß Beefen

Kombination aus Monolith Proline und 800°C Beefer

Vorschlag 1 ab 70 Personen

gemischtes Brotkörbchen mit Aioli und Kräuterbutter / am Tisch nach Absprache

1. Gang

Spanische Gazpacho mit Serranoschinken-Chip

Hauptspeise warm:

Roastbeef aus dem 800°C Beefer



dazu Bandnudeln aus dem Parmesanrad wahlweise mit Tranchen vom gebeeften Roastbeef oder gegrillte Gambas, dazu hausgemachtes Kräuter-Knoblauchöl und geschmorte Kirschtomaten

Lemon-Chicken mit frischem Thai-Gemüse aus dem Wok

Pulled Pork mit Coleslaw Salat / amerikanischer Krautsalat

oder mit Honig und Sesam glasierte Spare Ribs aus dem Smoker

Beilagen:

Salatherzen gebraten im Parmaschinkenmatel von der Feuerplatte
Sommergemüse aus dem Wok

überbackene Ofentomate mit Ricottafüllung und frischen Kräutern
Gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin und Kräuterschmand

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesaucé
Joghurtcreme mit saisonalem Fruchtkompott
Raffaelomousse mit Kokosraspeln und gerösteten Mandeln

Preis pro Person 41,50 €
zzgl. 4 x Koch á 35,50 €/Std.
zzgl. Monolithenanlage 250,00 €
Beefer 50,00 €



Keramisch Grillen & heiß Beefen

Kombination aus Monolith Proline und 800°C Beefer



Vorschlag 2 ab 85 Personen

gemischtes Brotkörbchen mit Aioli und Kräuterbutter (am Tisch nach Absprache)

1. Gang

geeiste Joghurt-Gurkenkaltschale mit Kartoffelteig gebratene Garnele

2. Gang

geschichtete Spargel Panna Cotta mit mariniertem Spargel, geräucherter Entenbrust und Frisee Salat

Hauptspeise

Keramisch gegrillt und heiß gebeeft

Dry-AGED Roastbeef-Steak mit aus dem 800°C Beefer mit Fleur de Sel und frisch gemahlene Pfeffer

Hausgemachtes Pulled Pork und Spareribs aus dem Smoker mit Coleslaw Salat

Gebeeftes Zitronen-Lachsfilet mit Tabouleh und Granatapfelkernen / Couscous-Salat

hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesanrad verfeinert mit hausgemachten Kräuter-Knoblauchöl und geschorten Kirschtomaten

dazu reichen wir wahlweise Tranchen vom Roastbeef oder Riesen Garnelen von der Feuerplatte

Beilagen:

Grüner Spargel von der Feuerplatte
Gratinierter Feigen mit Ziegenkäsemousse und Honig-Walnüssen
Salatherzen gebraten im Parmaschinkenmantel
überbackene Ofentomate mit frischen Kräutern und gegrillte Pimientos
Rosmarinkartoffeln
Knackiges Gemüse aus dem Wok

Dessert:

Brüsseler Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Schlagsahne oder Crêpes mit verschiedenen Füllungen (vor Ort zubereitet)

Etagere mit frischen Fruchtspießen teilweise im Schokomantel

Oder nach Absprache von der Feuerplatte

Gegrillte Ananas mit Joghurtmousse und Pistazien
Gegrillte Schokobanane mit Vanilleeis und Schlagsahne
Gegrillter Pfirsich mit Mascarponecreme

Preis auf Anfrage



Bestuhlung, Tische

Bistrostuhl weiß mit Sitzauflage	3,00
Bankettstuhl	3,90
Stuhlhusse crème	3,95
Barhocker	9,50
Stehtisch	9,50
Husse für Stehtisch	9,50
Stehtisch XXL	15,50
Husse für Stehtisch XXL	16,50
Rundtisch 1,8 m (10 Pers.)	14,50
Rundtisch 1,6 m (8 Pers.)	11,50
Tisch eckig 0,7 x 2,2 m (8 Pers.)	10,00

Tischdekoration

Damasttischdecke rund	ab 6,50
Damasttischdecke 1,3 x 2,6 m	8,00
Kerzenständer	10,50
(5-armig, H 84 cm)	15,50
Stoffserviette	0,70
Aschenbecher weiß/klar	0,20
Lackfolie	
(Farbe nach Wahl lfdm.)	4,80
Windlicht	ab 2,50

Zusatzausstattung

Bierwagen weiß	auf Anfrage
Theke	40,00
Zapfanlage	30,00
Kühltruhe	35,00
Kaffeemaschine	30,00
Terrassenheizung	39,00
Biertischgarnitur	11,50
Biertischgarnitur-Husse	15,50
Dekopflanzen 1,8 bis 3 m	ab 9,50
Garderobe	35,00

Dienstleistungen

Koch/Stunde	35,50
Kellner	31,50
Servicekraft	31,50
Dekorationsarbeit	31,50
Musiker/Band/Künstler	auf Anfrage
Cocktailmixer	auf Anfrage
Feuerwerk	auf Anfrage
Beschallung	auf Anfrage
Eisbar	auf Anfrage

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Geschirr

Menüteller 27 cm	0,50
Menüteller 31,5 cm	0,60
Dessertteller 19 cm	0,30
Pastateller 30 cm	0,70
Suppentasse mit Unterteller	1,00
Dessertschale (Glas)	0,30
Kuchenteller 19 cm	0,40
Kaffeetasse und Unterteller	1,00

Besteck

Messer	0,30
Gabel	0,30
Eßlöffel	0,30
Kuchengabel	0,20
Teelöffel	0,15

Gläser

Sektkelch	0,30
Weinglas standard	0,30
Weißweinglas exklusiv H 23 cm	0,60
Rotweinglas exklusiv H 25 cm	0,60
Bierglas 0,2 l standard	0,15
Bierglas 0,25 l Warsteiner	0,30
Bierglas 0,25 l Veltins	0,30
Bierglas 0,25 l Krombacher	0,30
Softglas	0,25
Cocktailglas	ab 0,25

Full Service

Gerne betreuen wir Ihre Feier von A bis Z. Von der Suche einer adäquaten Location über die Erstellung von Bestuhlungsplänen, Menüvorschlägen, Dekorationen, Equipment und der Organisation des Rahmenprogrammes.

Profitieren Sie von unserer Jahrzehnte langen Erfahrung bei der Durchführung von Events aller Art. **Von 10 bis 5.000 Gästen.**

Alle Preise in Euro. Lieferung gegen Aufpreis auf Anfrage möglich!

Alle im Katalog angegebenen Preise basieren auf dem Mehrwertsteuersatz von 7%. Bei einer Inanspruchnahme von Service-Leistungen, wie z.B. Geschirrservice oder Bedienung muss der erhöhte gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19% für alle Produkte und Leistungen in Rechnung gestellt werden.





100 Jahre Spelsberg
4-Gang Menü, 330 Gäste



100 Jahre Arbeitgeberverband
3-Gang Menü, 280 Gäste



Schlossgartenempfang
Grill-Buffer, 400 Gäste



Deutsche Meisterschaften
im Reiten, u.A. 500 VIP Gäste



Sommerfest Firma Jung
Grill-Buffer für 600 Gäste



100 Jahre W&K im Circuszelt
Internationale Küche, 700 Gäste



75 Jahre Hasco mit Essen
aus 7 Ländern für 1650 Gäste



Einweihung Verwaltungsgebäude
Fa. Lumberg, Grill-Buffer, 2000 Gäste



90 Jahre KOSTAL mit intern.
Schlemmermeile für 5000 Gäste

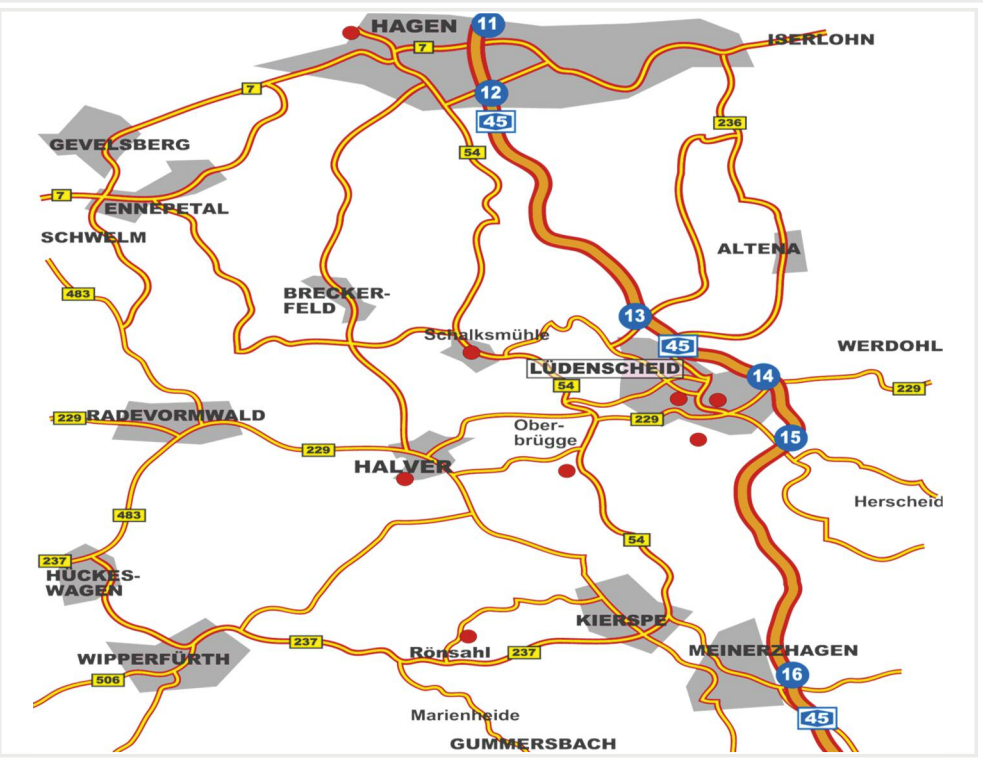
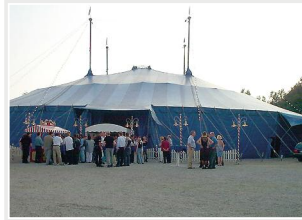


1000 Jahre Kierspe
Stadtfest





Auch bei der Auswahl und Gestaltung einer außergewöhnlichen Location, von der soliden Fabrikhalle über das Circuszelt bis zum romantischen mittelalterlichen Schloss, stehen wir Ihnen stets mit Rat und Tat zur Seite.



www.cordt.de



CORDT OHG
PARTY FULL SERVICE
Heerstraße 38
58553 Halver-Oberbrügge
Tel. (02351) 71077
Fax (02351) 7771
Mail: info@cordt.de
Web: www.cordt.de