

Kochstube Catering



www.kochstube-catering.de

Seit 1966 erwarten wir Sie täglich mit traditioneller und innovativer Küche.
Unser Familienbetrieb steht immer für Sie als Gast zur Verfügung.

Wir verarbeiten täglich frische und hochwertige Produkte, die wir aus der Region beziehen.

Alles Frisch!

Mit viel Liebe zum Detail sowie einem hohen Qualitätsbewusstsein, möchten wir Sie verwöhnen.

Das Team der Kochstube freut sich auf Ihre Anfrage.



Eine Hochzeit ist kein Tag wie jeder andere.
Wir bieten Ihnen an diesem Tag das gewisse Etwas. Wir wissen worauf es ankommt und planen perfekt gerne mit Ihnen zusammen den perfekten Tag.



Ob 60. Geburtstag, Konfirmation oder Kommunion, wir lassen jeden Anlass zu einem kulinarischen Event werden.
Von 10 bis 300 Gästen bieten wir Ihnen verschiedenste leckere Möglichkeiten.



Ob Weihnachtsfeier oder Incentive-Veranstaltung in Ihrer Firma, wir unterstützen Sie gerne dabei, dass Ihre Kunden und Mitarbeiter einen rundum gelungenen Tag erleben.

Fleischgerichte (ab 10 Personen)

Hähnchenbrust in Kräutersoße
Puten Geschnetzeltes, süß oder herzhaft
Putenbrust mit Rahmsauce und Pilzen
Leberkäse
Gulasch vom Schwein
Schweinemedallions mit Rahmsoße
Schweinefilet in Blätterteig
Schweinehaxe
Rindergulasch
Hirschgulasch



Braten

Spießbraten mit Zwiebeln
Schinkenkrustenbraten
Kasslerbraten
Kassler in Blätterteig
Kalbsragout
Lammfilet
Argentinisches Entrecôte oder Rumpsteak
Roastbeef
Sauerbraten



Warme Beilagen

Salzkartoffeln
Pell-, oder Folienkartoffeln
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Nudeln
Reis, Basmatireis
Gemischte Gemüseplatte
mit Soße Hollandaise
Sauerkraut



Suppen & Eintöpfe

Linsensuppe
Erbsensuppe
Kartoffelsuppe
Lauchcremesuppe
Gulaschsuppe
Bohnen-Eintopf
Möhren-Eintopf
Grünkohl-Eintopf

Alle warmen Gerichte liefern wir in Warmhaltegeräten.

Kalte Platten

Schinkenröllchen gefüllt mit Bohnen o. Spargel
Bratenaufschnitt
Sülze aus Kalb- oder Schweinefleisch
Hähnchenfilet, natur oder paniert
Hähnchen, ganz, halb, oder nur Keulen
Partyfrikadellen
Partyschnitzel
Schweinemedailleurs
Fischspezialitäten, geräucherter Lachs,
Aal oder Schillerlocken
Verschiedene Käsespezialitäten



Frische Salate „Hausgemacht“

Frischer Ruccola-, Feld- oder Eisbergsalat
Bohnen-, Mais-, Möhren- oder Krautsalat
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Schinkensalat
Herrensalat
Geflügelsalat
Waldorfsalat
Heringsalat rot

Handschnittchen und Fingerfood

Brötchenhälften, Schwarzbrot, Baguette
oder Kaviarbrötchen belegt mit
verschiedenen Wurstsorten,
Parmaschinken,
Hähnchenbrust,
Putenmandelfilets,
Bratenaufschnitt,
Schweinemedallions,
Aal, Lachs oder Forellenfilet



Dessert

Zitronen-Creme
Mousse au Chocolat
Quark-Creme Mandarine
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Vanillepudding mit Schokoladensauce
Tiramisu oder Kuchen nach Wahl

Bereits ab einem Bestellwert von 200 Euro liefern wir frei Haus.
Gegen einen geringen Aufpreis holen wir auch alles wieder ab.

Das Team der Kochstube wünscht guten Appetit.

Kochstube
Catering

Inh. A. Kesaris · Vohwinkeler Str. 41 · 42329 Wuppertal · Telefon: 0171-504 30 09 · www.kochstube-catering.de