

CULISSEUM™

Bankettmappe

Tagungsarrangement	Seite 2
Aus der Konditorei	Seite 3
Halbe belegte Brötchen und Gosch Fischbrötchen	Seite 4
Schnittchen, Crostinis und Canapés	Seite 5
Fingerfood Snackbaukasten	Seite 6
Lunchbuffet I und II	Seite 7
Lunchbuffet III - IV	Seite 8
Aus dem Suppentopf	Seite 9
Snackteller	Seite 10
Live Cooking	Seite 11
Fingerfoodbuffet I	Seite 12
Fingerfoodbuffet II	Seite 13
Fingerfoodbuffet III	Seite 14
Holsteiner Buffet	Seite 15
Mediterranes Buffet	Seite 16
Menüvorschläge	Seite 17

CULISSEUM™

Tagungsarrangement

Zum Empfang

Kaffee, Tee mit Condiments
Mineralwasser und Obstvitamindrink

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee, Tee mit Condiments
Mineralwasser, Sinalco Cola, Sinalco Cola light, Sinalco Apfelschorle und
Orangensaft

Mittagspause

Lunchbüffet (Vorschläge I-III/ Seite 7-9)

~

Getränke zum Essen (Softdrinks, Kaffee, Tee)

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee, Tee mit Condiments
Mineralwasser, Sinalco Cola, Sinalco Cola light, Sinalco Apfelschorle und
Orangensaft

Getränke im Tagungsraum

0,75l Sinalco Aquintéll Mineralwasser

41,00 € pro Person

Ergänzungsvorschläge:

- Obststicks
- Croissants und Kuchen (Vorschläge Seite)
- ½ belegte Brötchen, Schnittchen (Vorschläge Seite)
- Herzhaftes Fingerfood (Vorschläge Seite)
- Croissants und Kuchen (Vorschläge Seite)
- Snackteller oder Live Cooking als Get to gether nach Ihrer Tagung

CULISSEUM™

Aus der Konditorei

Gebäck,

Keksteller mit Haselnusstaler, Waffeln, Schwarzweiß-Gebäck, Florentiner und Johannisbeertörtchen

pro Person 2,10 €

Auswahl süßer Mini Croissants Schoko - Marzipan - Aprikose

pro Stück 1,30 €

Auswahl an dänischen Plundergebäck Vanille – Heidelbeere - Quark

pro Stück 1,30 €

Vital

Frische Obstspieße

Portion 2,00 €

Limonenjoghurt mit feinem Obstsalat im Weckglas

pro Glas 1,50 €

Maracuja-Mangosmoothie 0,1l

1,00 €

Hausgemachte Cup Cakes

Auswahl an Erdbeer, Schokolade, Vanille und Blaubeere

Stück 2,50 €

Blechkuchen

Butterkuchen

Apfelkuchen mit Streuseln und Mandeln

Käse-Mandarinenschnitte

Birnen-Nusskuchen

Schokoladenkuchen

Bienenstich

Donauwelle

Pflaumen-Streuselkuchen

pro Stück 2,50 €

Portion Sahne 0,50 €

Cremeschnitten

Erdbeer Joghurt Schnitte

Mousse au Chocolate Schnitte

Zitronen-Limetten-Schnitte

Mango-Crème-Fraîche-Schnitte

Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte



pro Stk 2,50 €

Portion Sahne 0,50 €

CULISSEUM™

Halbe belegte Brötchen

frisch aus dem Ofen und reichlich garniert

- mit mediterranen Gemüseaufstrich mit Peperoni und Brunnenkresse
- mit Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikumpesto
- mit Eieraufstrich, grünem Spargel und Champignons
- mit Peppadewfrischkäsecreme, Kräutern und Olive
- mit Schnittlauchquark, Radieschen und Gartenkresse
- mit Brie, Salzcracker und Trauben
- mit Friesisch Blue Käse, Orangenfilet und Feige
- mit Appenzeller, Birnensenf und Datteln
- mit Deichkäse und Früchten
- mit gebeizten Lachs und Gravedtopping
- mit geräucherter Pfeffermakrele
- mit Kräuterrührei und Tiefseegarnelen
- mit gegrillten Hähnchenfilet, Currysauce und Kiwi
- mit geräucherter Putenbrust, Chilisauce und Mango
- mit gekochten Saftschinken, Remouladensauce und Maiskölbchen
- mit Zwiebelmett und Petersilie
- mit Küstenmettwurst und saurer Gurke
- mit Holsteiner Katenschinken und Cornichon
- mit rosa gebratenen Rinderhüfte, Gucamole und Rucola
- mit geräucherten Schweinelachsschinken und Mixed Pickels
- mit ungarischer Salami und Olive
- mit original italienischer Mortadella mit Pistazien

Gerne können Sie alternativ zum Weizenbrötchen aus unseren verschiedenen Brötchensorten - Laugenbrötchen, Ciabattabrötchen, Kürbiskernbrötchen, Roggenbrötchen, Schwarzbrotbrötchen oder zum Beispiel Glutenfreie Brötchen wählen

pro ½ belegtes Brötchen 2,50 €

GOSCH
SYLT



Gosch Fischbrötchen

mit

Matjesfilet Nordische Art	3,00 €
Bismarckhering	3,00 €
Bratheringsfilet	3,00 €
Backfisch mit Remouladensauce	4,00 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Dill-Senfsauce	4,00 €
Nordseekrabben mit Cocktail- oder Knoblauchsauce	4,50 €

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Schnittchen, Crostinis und Canapés

feine Häppchen reichlich garniert

- mit Munsterkäse, Traubenchutney und Kerbel
- mit Roquefort, Honig und Walnüsse
- mit Manchego und Feigen
- mit Friesisch Blue und Salzcracker
- mit Tete de Moïne und Birnensenf
- mit Comte und Apfelgelee
- mit Nordseekrabben und Orangenfilets
- mit gegrillten Riesengarnelen, Safransauce und Keta Kaviar
- mit geräucherter Regenbogenforelle und Cranberry-Kren
- mit geräucherten Lachs, Meerrettichfrischkäse und Dill
- mit schwarzen geräucherten Heilbutt und Senftopping
- mit rosa gebratenen Roastbeef, Remoulade und Spargel
- mit Parmaschinken mit Cantaloup Melone und Olive
- mit italienischer Coppa di Parma und Pfefferone
- mit geräucherter Entenbrust und Heidelbeerentopping
- mit Bündner Fleisch
- mit rosa gebratenen Hirschrücken und Casistopping
- mit geräucherten Hirschschnken und Pfirsichchutney
- mit Lammfielt und provencialischen Gemüsesalat
- mit Poulardengalantine mit getrockneten Tomaten und Pistazien
- mit getrüffelten Gänselebermousse und Portweingelee

wahlweise auf Baguette, gerösteten hausgebackenen Foccacia oder
in Butter gebratenen Toastscheiben

pro Stück 2,50 €

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Snackbaukasten

Stellen Sie sich Ihren individuellen Snack oder Etagere zusammen

3 Tortilliawrapscheiben wahlweise

mit Feta, Gurke, Olive und Schalotte

mit Thunfisch, Mixsalat und Olive

mit geräucherter Putenbrust, Chilisauce und Ananas

mit Hähnchenbrust, Tomate, Gurke und Eisbergsalat

mit rosa gegartem Roastbeef, Gucamole und Salat

2 Kleine Quiches wahlweise

mit Speck, Lauch und Emmentaler

mit Grönland Garnelen und Kräutern

mit Wildlachs und Frischkäse

mit Ziegenkäse, Honig und Thymian

mit Chorizo und Manchego

2 Herzhafte Gebäckstücke

Pikante Mini-Buttercroissants mit Frischkäse-, Tomaten-, und Schinkenfüllung

Kleines Blätterteiggebäck mit Käsecreme

Kleines Blätterteiggebäck mit Lachscreme

Cocktailgebäck mit vegetarischen Füllungen

3 Stück Gebackenes hausgemachtes Fingerfood

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilisauce

Sesam Wan Tan mit Ente und Soja

Knusprige Chilischoten mit Frischkäse

Garnelen im Knuspermantel mit Mangochutney

3 Stück Rustikale Klassiker

Kleine gebackene Camemberts mit Preiselbeeren

Haugemachte Frikadellen mit Senf

Nürnberger Rostbratwürstchen im Schlafrock mit Senf

Kleine Wiener Schnitzel mit Limonenmayonnaise

2 Stück Sushiroll mit Wasabi, Sojasauce und Ingwer

mit Lachs

mit Avocado, Gurke und Paprika

mit Thunfisch

pro ausgesuchte Sorte 1,75 € (Mindestabnahme pro Sorte 10x)

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Lunchbuffet zur Stärkung in der Mittagspause

Variante I

Salatecke oder als Salatteller serviert

Eisbergsalat mit Eismeergarnelen, Strauchtomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, ausgelassenem Speck, Joghurtdressing und Italian Dressing
Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Hauptgang

Polentaschnitte mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella gratiniert und grüner Sauce

In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz, cremiger Weißweinjus, Mandelbroccoli, Möhrengemüse und Kartoffelschupfnudeln

Dessert

Frischer Obstsalat mit Pfefferminze
Zweierlei Waldbeerenmousse mit Schokofächer

Pro Person 17,50 €

~

Variante II

Salatecke oder als Salatteller serviert

Salatherzen mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Sprossen und gerösteten Brotwürfeln dazu Balsamicodressing
Hähnchensatays mit Ananas und Chilisauce

Hauptgang

Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen, Wurzeln, Petersilie und Tomaten-Frischkäsecremesauce

Wiener Schnitzel in Limettenbutter gebraten mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln

Dessert

Frische Obstplatte
Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Pro Person 17,00 €

CULISSEUM™

Variante III

Salatecke oder als Salatteller serviert

Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments und zweierlei Dressing

Wrapröllchen mit Thunfisch, Oliven und Kräutern

Hauptgerichte

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta dazu, getrocknete Tomaten, Ratatouille, gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan

Gefüllte Maispoularde mit Pistazien und Kräutern, Limonenjus, Romanescogemüse und Parmesan-Polenta

Dessert

Exotischer Obstsalat in kleinen Weckgläsern
Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze

Pro Person 17,50 €

Variante IV "Vital" (Vegan/Vegetarisch)

Salatecke oder als Salatteller serviert

Romasalat mit Orangenfilets, Korianderdressing, Schnittlauch, Ofentomaten und Focaccia,

Hauptgerichte

Zucchini-Nudeln mit Soja-Bolognese und Mandelparmesan

Kurkuma Rösti aus Hartweizen mit Lauch und Champignons, Dazu Salatgurken-Mangochutny und Cashewkernen

Dessert

Ananas-Melonensalat mit Kokospuma
Sojamilch Panna Cotta mit Kirschen

Pro Person 16,50 €

CULISSEUM™

Aus dem Suppentopf

Als warmer Snack in der Konferenzpause oder als Mitternachtsimbiss Ihrer Feier

Tomatenessenz mit gebratenen Putenstreifen, Gemüserauten und Basilikumquarknocken	Portion 5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen und kleinen Markklößchen	Portion 5,00 €
Hühnerbouillon mit Eierstich, Pistanziennocken und eigener Einlage	Portion 4,50 €
Klare Steinpilzbrühe mit Pilzbiskuit, Gemüseperlen und Schnittlauch	Portion 5,00 €
Passierte Broccolicremesuppe mit gegrillten Garnelen und Sesam	Portion 5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Zitronengras, Ingwer, Orange gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Portion 5,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan cracker	Portion 4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	Portion 5,00 €
Cappuccino von gelben Paprika mit Flusskrebse	Portion 5,50 €
Karottencremesuppe mit Orange und Croutons	Portion 4,00 €
Brunnenkresseschaumsüppchen mit Lachsnocken	Portion 5,00 €
Linseneintopf mit gepökeltem Schweinebauch, Petersilie und Wurzel	Portion 4,50 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenschinken	Portion 4,50 €
Currycremesuppe mit Kokosmilch, Chili, gegrillten Putenstreifen und gebratenen Shii Taki Pilzen	Portion 5,00 €
Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne	Portion 6,00 €

Zu den Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Brot und Brötchenkonfekt

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Snackteller

Als kleine Mahlzeit für Ihren Empfang oder dem Get to Gether nach Ihrer Veranstaltung

Variation I

Laugenkonfekt mit Schweizer Emmentaler
Tramezzini mit Thunfischsalat und Olive
Kleine Hähnchenspieße mit Ananas und Kurkuma
Mini Kalbsfrikadellen mit Cornichon und scharfem Löwensenf
Pflaume und Aprikose im Speckmantel

pro Person 10,00 €

Variation II

Spieß mit gegrilltem Gemüse und Feta
Gefüllte Minikartoffeln mit Matjestatar
Spinatcrêpe mit Räucherlachs und Meerrettichschmand
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Remoulade
Parmaschinken mit getrockneter Feige und Grissini

pro Person 12,50 €

Variation III

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Oliven
Käsepralinen mit Pistazien und Pumpernickel
Geräucherter Heilbutt mit Honig-Senf Dip, Keta Kaviar und Kartoffelblini
Garnele im Knuspermantel mit Guacamole
Vitello Tonnato auf Walnussbrotcroûton mit Kapernbeeren
Röllchen von der Maispoularde mit getrockneten Früchten und Pistazien

pro Person 14,50 €

Variation IV

Vegetarische Samosas mit Thai Curry
Grüne Spargelpraline mit Kroepoek und gegrillter Garnele
Büsumer Krabbensalat in Mini Königin Pasteten
Kleine Tarte mit Rohschinken, jungem Lauch und Schmand
Kleine Wiener Schnitzelchen mit Limonenespuma
Gegrillter Spieß vom Rinderfilet und Ananas mit Barbecuesauce

pro Person 15,00 €

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Livecooking Station

Als warmer Snack frisch von unseren Köchen vor dem Gast zubereitet

Currywurst

Live im Raum gegrillt mit hausgemachter Currysauce, verschiedenen Currypulverschärfen, Tabasco, Chilisauce und Brötchenkonfekt

pro Person 4,00 € mit Kartoffel Wedges 6,00 €

Hot Dog

aus unserem mobilen Hot Dog Wagen mit Röstzwiebeln, Gurken, Senf, Remoulade, Ketchup, Maisrelish und Hot Pepper Relish im Sesambun

pro Person 4,00 €

Nürnberger Rostbratwürste vom Grill

mit Fasskraut, Senf und Brot

pro Person 4,50 €

Eat the Ball Burger vom Grill

Saftige Rinderhacksteaks mit Bacon, Jalapenos, Tomate, Gurke, Cheddar

pro Person 7,50 €

Hähnchenstreifen aus dem Wok

mit Currysauce, asiatischen Gemüse mit Cashew und Sesam dazu Duftreis

pro Person 10,50 €

Gosch Scampi vom Grill

mit Knoblauchsauce und Remouladensauce dazu Kräuterbaguette

pro Person 12,50 €

Gosch Thai Nudeln

mit gegrillten Garnelen, Lauch und Tomaten

pro Person 7,50 €

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfoodbuffet

Variation I

Kalte Snacks

Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto

Gebeizter Lachs mit Dillsauce auf kleinem Zucchini-Kartoffelpuffer

Gegrillte Gambas mit Mangochutney, Koriander im Happy Spoon

Roastbeefröllchen mit Remoulade und grünem Spargel

~

Warme Snacks

Mini Flammkuchen mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln

Gebackene Lachsrolle mit Nordseekrabben, Dill und Remouladensauce

Kleines Wiener Schnitzel in der Brezelkruste mit Limonenmayonnaise und Kartoffelwedges

~

Süßer Snack

Schokoladen Walnussecke mit Chili

Kleine Tartelettes mit Schokolade und Erdbeercrème

pro Person 22,50 €

CULISSEUM™

Fingerfoodbuffet

Variation II

Kalte Snacks

Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Nordseekrabbencocktail in der Königinpastete

Kleine Kalbsfrikadellen mit Cornichon und Senf

Grissini und Feigen mit Parmaschinken

~

Warme Snacks

Lauchquiche mit Emmentaler und Petersilie

Zucchinipäckchen mit Seeteufel und Thymian auf lauwarmen Belugalinsen

Satayspieße mit Maispoulardenbrust und Chilisauce

~

Süßer Snack

Cup Cakes mit Vanilla und Strawberry Yoghurt

Kokos Pralinen mit exotischer Fruchtfüllung

pro Person 23,50 €

CULISSEUM™

Fingerfoodbuffet

Variation III

Kalte Snacks

Gefüllter Artischockenboden mit mediterranem Gemüsesalat und Kaninchenfilet

Crostini mit Auberginenkaviar und Petersilie

Geräucherter Aal mit Meerrettich, Kräuterrührei und Pumpernickel

Spießchen mit Cabanossi, Emmentaler und saurem Gürkchen

Gefülltes Wachtelbrüstchen mit Steckrübengemüse

~

Warme Snacks

Kleine Törtchen mit Grönlandgarnelen und Dill

Gegrillte Zitronengrasspieße mit Rinderfilet und Ananas

Filotteigtaschen gefüllt mit Feta, Kräutern der Provence und roten Zwiebeln

~

Süßer Snack

Mousse au Chocolate in kleinen Schälchen serviert

Auswahl an hausgemachten Petit Fours

pro Person 25,50 €

CULISSEUM™

Holsteiner Buffet

Vorspeisen

Rohkostsalate der Saison mit Joghurtdressing, Cocktail Dressing und Essig-Öl Dressing

Räucherfischauswahl mit Stremellachs, Pfeffermakrele, Forelle, Butterfisch, Heilbuttrosen, Schillerlocken und Kieler Sprotten dazu gehobelter Meerrettich, Preiselbeerekompott und Honig-Senfsauce

Holsteiner Sauerfleisch mit Kräuterespuma in kleinen Weckgläsern serviert

Katenschinken, Cabanossi und Mettwurst, kleine Frikadellen mit Mixed Pickles, Griebenschmalz und Brotauswahl

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauch, Büsumer Krabben und Croûtons

Hauptgang

Holsteiner Rübenmus mit Kasselerwürfeln und Wurzeln

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit körniger Senfsauce, gedämpften Gemüsestreifen und Butterreis

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färse am Büffet tranchiert mit glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Käse

Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein mit Früchten garniert, Landbrot und Deichbutter

Dessert

Friesentorte – Gezuckertes Blätterteiggebäck mit Preiselbeersahne

Erdbeerschicht Dessert mit Joghurtcrème und Minze

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce

Hausgemachte Pralinen

Pro Person 34,50 €

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln, Pesto Parmesandressing und Balsamicodressing

Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern, Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln und Schafskäsesalat mit Gurken

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Sardellen

Parmaschinken, Coppa, Salami Milanese mit Honigmelone, eingelegten Oliven, Grissini und Tomatenbruschetta

Suppe

Tomatencreme mit Knoblauchcroutons und Flusskrebse

Hauptgang

Gratinierte Cannelloni mit Trüffelüllung, Pinienkernen und Peperonata

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapern, Limonenfilets, dazu Blattspinat und Safranrisotto

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, provencialisches Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

Käse

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Scamorza, Pecorino, Paglietta dazu Trauben, Butter und Ciabatta

Dessert

Exotisches Cassata mit Passionsfruchtsabayon

Gratiniertes Zitronenschaum mit Blutorangensauce

Tiramisu mit Kaffeelikör

Pro Person 38,- €

CULISSEUM™

Menüvorschläge

3. Gang Vorschlag I

Panna Cotta vom grünen Spargel mit Nordseekrabbensalat

Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Kräuterjus, Blattspinat und Kürbis-Kartoffelrösti

Charlotte mit Himbeermousse

28,00 €

3. Gang Vorschlag II

Wildkräutersalate mit Croutons, Tomaten Concassée und Blasamicodressing

Gefüllte Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Limonenjus, Romanescogemüse und Polentaplätzchen

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

32,00 €

3. Gang Vorschlag III

Fischvariation mit Räucherfischparfait mit Keta Kaviar und gefüllten Wachtelei, kleinen Garnelenspieß mit Aioli und Kräuterfoccacia, gratinierter Felsenauster, geräucherten Lachs mit Zucchini-rösti und Meerrettich

Rumpfsteak von der Holsteiner Färse mit Meerrettich-Schalottenkruste, Rote Beete Jus, glasiertem Gemüse und Haselnussbuchteln

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis

42,50 €

3. Gang Vorschlag IV

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Limonenpesto und kleinen Salatbuquet

Kalbsmedaillon im Strudelteig mit Morchelrahmsauce, glasierten tounierten Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dreierlei Mousse au Chocolate mit Erdbeersorbet

44,00 €

www.culisseum.de