

# BANKETT MAPPE 2024



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 Street Food 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 MADE Solutions ein ebenso verlässlicher Business Partner für Kunden und Mandanten aus aller Welt. Abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen steht Ihnen unser engagiertes Team 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 MADE Solutions 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

### **NEANDERTHALER WURSTPLATTE**

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

### **BRUSCHETTA DREIERLEI | 10 Stk. je Platte**

Klassik Tomate Knoblauch Zwiebeln, Avocado Parmesan & gehackte Oliven

### **KÄSEPLATTE FÜR 20 PERSONEN**

mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Nüsse, Beeren & Feigensenf



### **CAESAR SALAT**

mit Parmesankruste

### **MEDITERRANER BAUERN Salat**

### **LAUWARMER KARTOFFEL Salat**

mit Kräutern & Minifrikadelle

### **ASIATISCHER GLASNUDELSALAT**

mit mariniertem Hühnerspieß Süß-Sauer

### **1001 NACHT COUSCOUS SALAT**

mit Rosinen, Mandeln & Feigen auf Rucola

### **MINI SCHNITZEL**

mit Grünen Bohnen & Speck

### **TOMATEN 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 4

Mini Caesarsalat im Glas  
Glasnudelsalat mit Hähnchenspieß  
Garnelenspieß  
Grüner Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle  
Mini Baguettes | divers belegt  
Carpaccio mit Rucola & Parmesan  
Mediterraner Nudelsalat mit Antipastispiß  
Entenbrust 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 ]

## KATEGORIE 2

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

## KATEGORIE 3

Mini Beef Burger  
Mini Chicken Burger  
Mini Shrimp Burger  
Mini Taco



## **PENNE**

mit Tomatensoße & Garnele

## **CAESAR SALAT**

## **LAUWARMER KARTOFFELSALAT**

mit Mini Schnitzel

## **SCHWARZE RIESENTORTELLINI**

in Sahnesoße & Rucola

## **RINDERBRATEN**

mit Rotkohl & Klos

## **METTMANNER CURRYWURST**

## **FLAMMKUCHENSÄCKCHEN**

mit Tomatenmarmelade & Kräuterseitling

## **RICOTTA RAVIOLI**

mit Ratatouille & Kresse

## **SUSHI**

mit eingelegtem Ingwer & Sojasoße

## **SATÉ HÜHNERSPIEß**

mit Erdnussoße & 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,  
Aprikosenchutney & Chicorée Forellencreme,  
Endiviensalat & Feigensenf Salami Milano,  
getrocknete Tomaten & Blattpetersilie Brie,  
Preiselbeercreme & Walnusskrokant Putenbrust,  
Ananas & Kräuterquark Pastrami, Pommerysenf &  
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

## 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

Rosmarinkartoffeln | 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 | Mixsalat

Pulled Pork oder Pulled Chicken

### **BURGER BUNS**

Brioche | Mehrkorn | Ciabatta | Classic mit Sesam

### **BURGER SAUCEN**

Classic Homemade | Barbecue | Ketchup | Mayo

### **BEILAGEN**

Kartoffelecken | Bratkartoffeln | Süßkartoffelstampf Grillgemüse | Grüne Bohnen

**Dazu Salat Buffet 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 selbst belegen mit:  
Chicken | Beef | Shrimps gegrillt mit Gemüse | mexikanische Bohnen | Reis hausgemachte Guacamole | Koriander | geriebener Manchego | Gouda Zwiebeln | Bunte Tomaten | Wildkräutersalat | hausgemachte Salsa Grüne Salsa Verde | Pimientos

**Dazu Salat Buffet & 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 frischen 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

Rosmarinkartoffeln | frisches mediterranes Gemüse | frischer Blattspinat gekochte Kartoffeln | buntes Gemüse (Brokkoli | Blumenkohl | Möhren) gegrillte Tomaten | Kräutern | Knoblauch | Parmesan

### DESSERT

Hausgemachter 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

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

### HAUPTSPEISEN | im Chafing Dish

Schweinekrustenbraten in eigenem Sud  
Schweinemedallions mit Rahmsoße  
Rinderfilet mit Rosmarin & Knoblauch  
Kalbsfilet nach Art des Hauses  
Lachsfilet in Zitronensahnesoße 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 | Rosmarinkartoffeln | 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 Food Truck 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. 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, diese können ebenfalls bereitgestellt werden.



## FRÜHLING

---

Parmesan-Mousse  
Karamellisierte Walnuss | gegrillte Zucchini  
Pinienkern-Pesto | Brioche Chips  
Lauch-Apfelcrème-Suppe  
Chip von der Gravenbrucher Kruste  
Brunnenkresse-Aioli  
Maispoulardenbrust 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 | pochiertes Ei | Zwiebelsprossen | Wildkräuter  
Gazpacho Andaluz  
Riesengarnele | 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

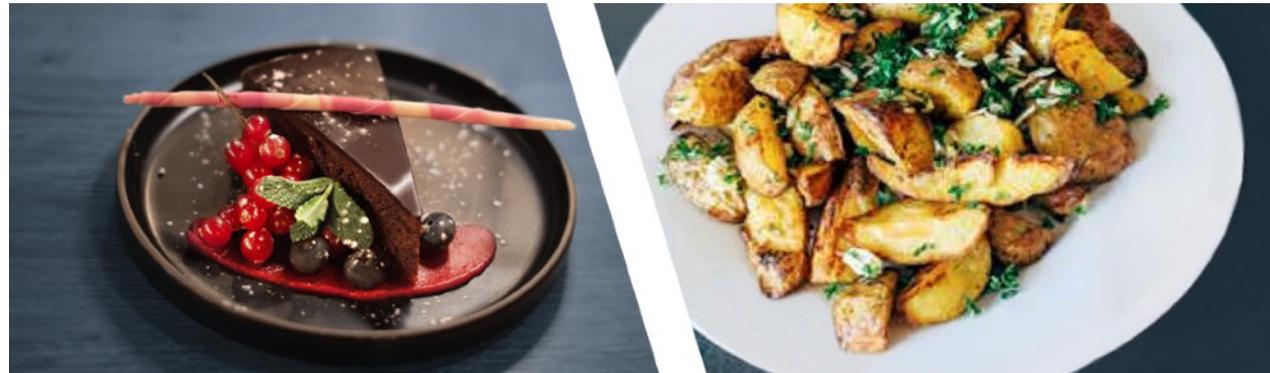
Wachtelessenz  
Ingwer | Limette | Zitronengras | Udon  
Nudeln Saltimbocca vom Seeteufel  
Rote Rahm-Linsen | Poelierte Rosenkohlblätter  
Geschmortes Rinder „Short Rib“  
Glühwein-Jus | Süßkartoffelpüree  
Wilder Brokkoli | glasierte Pastinaken  
Olivenölkuchen  
Crème aus Zitrusfrüchten | Honigcrumble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



## ALLE DESSERTS IM ÜBERBLICK

- Schokomousse im Glas mit Kirschtopping & frischer Minze
- Obstsalat im Glas mit Vanilleschaum & Minze
- Crema Catalana mit Himbeeren
- Milchreis mit Zimt & Beeren | türkische Art
- Panna Cotta im Glas mit Himbeertopping
- 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

# PARTNER & REFERENZEN



**KOFLER**  
& KOMPANIE



**sv**group

**ESPRIT**



**Stockheim**  
*Taste of Quality*



**:kurhaus**  
:restaurant :location :catering

IHREN WÜNSCHEN ENTSPRECHEND, STELLEN WIR GERNE EIN FÜR SIE INDIVIDUELLES ANGEBOT ZUSAMMEN.



MADE Solutions GmbH  
Buchheimer Weg 9 | 51107 Köln  
☎ 01624081361 ✉ [info@madegmbh.de](mailto:info@madegmbh.de)