



HIER BEKOMMEN SIE ...

... WAS ZWISCHEN DIE FINGER

... WAS AUF FLIEGENDEN TELLERN

... WAS ZUM IMMERWIEDERNACHHOLEN

... WAS CHARMANT VOR DIE NASE GESETZT

... WAS HEIßES AN DER FRISCHEN LUFT

... WAS MAN SONST NOCH SO BRAUCHT



Weil man nicht immer zu uns kommen kann,

kommen wir jetzt zu Ihnen.

Ob Konferenz, Messeparty, Empfang oder private Feier - für Ihre Veranstaltung bieten wir das ganze Programm. Servicepersonal, Geschirr, Gläser und Besteck, Büffets mit Wok-Station und Grill, Tisch- und Raumdekoration, eine komplette Bar inklusive erfahrener Barkeeper - das alles stellen wir auf Wunsch. Und wenn Sie es möchten, unterstützen wir Sie gerne bei der Locationsuche.

Kulinarisch bieten wir - wie in unserem Restaurant - Erlesenes für Menschen mit Geschmack. Wir kochen frisch, mediterran, gerne mit Kräutern und Fisch. Wir interpretieren Klassiker neu und kreieren neue Klassiker, aber ohne Schnickschnack und Allüren. Wir verwenden stets die besten Produkte und sind äußerst qualitätsbewusst. So einfach ist unser Erfolgskonzept.

Unser guter Service beginnt bei der Beratung. Abgestimmt auf den Anlass und Ihre Vorstellungen arbeiten wir für Sie einen Speisenvorschlag inkl. Wein- und Getränkeempfehlung aus. Vom kleinen Snack im Stehen bis zum kompletten Menü. Von elegant bis rustikal. Und natürlich lassen wir uns gerne von den Produkten der Saison, von bestehenden Mottos oder Ihren Vorlieben inspirieren. Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einen kleinen Überblick unserer Möglichkeiten zusammengestellt.

In punkto Organisation und Abwicklung arbeiten wir so professionell und präzise wie unsere Köche. Dafür sorgt ein eingespieltes Team mit viel Erfahrung in der Spitzengastronomie. Sie brauchen sich um nichts zu kümmern und haben Zeit für Ihre Gäste - und zum Genießen! Denn was wir Ihnen am liebsten servieren, sind

Glücksgefühle im Bauch.

In diesem Sinne: Mund auf und Augen zu!
Viel Spaß beim Stöbern und Schlemmen wünscht Ihnen

Ihr Catering-Team vom
Heising und Adelmann



Buffet I

Auf Wunsch: Diverse Crostinis zum Empfang

Vorspeisen im Gläschen

Quiche (Spinat/Schafskäse/Pilze etc.)
Räucherlachs mit Kartoffelstroh
Mediterranes Gemüse mit Ziegenquarkmousse
Asiatischer Geflügelsalat

Hauptgänge in Chafing Dishes

Geschmorte Rinderbacke in Rotweinjus mit Kartoffel-Kohlrabiragout
Lachsfilet mit Ingwer-Karotten und Zitronengras-Risotto
Edelpilzcrepelle

Dessert

Vanille-Crème brûlée
Wiener Schokoladenkuchen

Auf Wunsch Mitternachtssuppe

Speisen 35.00 € pro Person



Buffet II

Auf Wunsch: Diverse Crostinis zum Empfang

Vorspeisen im Gläschen

Büsumer Krabben mit Avocadocrème
Vitello Tonnato
Asiatischer Glasnudelsalat mit Scampi
Getrüffelte Petersilienwurzelcrèmesuppe

Hauptgänge in Chafing Dishes

Entenbrust mit Orangenchicorée
Hummerrisotto mit Kabeljau und Zuckerschoten
Penne mit original Sri Lanka-Gemüsecurry

Dessert

Joghurtmousse mit Beerenragout
Tirami Su (Erdbeer-, Himbeer, Stracciatella, Erdnuß, Pflaume)
je nach Saison

Auf Wunsch Mitternachtssuppe

Speisen 40.00 € pro Person



Buffet III

Auf Wunsch: Diverse Crostinis zum Empfang

Vorspeisen im Gläschen

Pulposalat mit Rucola
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Wurstsalat H+A
Salat von Waldpilzen mit Frühlingslauch

Hauptgänge in Chafing Dishes

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelstampf und Spitzkohlgemüse
Rotbarsch mit geschmorten Senfkartoffeln
Mediterrane Gemüselasagne

Dessert

Balsamico-Birne mit Vanillepolenta
Zweierlei Schokoladenmousse

Auf Wunsch Mitternachtssuppe

Speisen 37.50 € pro Person



Buffet IV

Auf Wunsch: Diverse Crostinis zum Empfang

Vorspeisen im Gläschen

Hummertartar mit Spargel und Erbsen-Minzmousse
Wachtelbrüstchen mit getrüffeltem Bohnensalat
Mediterraner Artischockensalat
Crème brûlée von der Entenstopfleber mit grünem Apfelschaum

Hauptgänge in Chafing Dishes

Medaillons vom Rinderfilet mit Schalotten-Kartoffelpüree und Portweinjus
Lotte im Ganzen im Bouillabaisse-Sud mit Pot au feu von mediterranem Gemüse
Gefüllte Auberginetaschen

Dessert

Pina Colada-Eisparfait mit Ananas-Minzragout
Topfencrêpe mit Früchteragout nach Saison

Auf Wunsch Mitternachtssuppe

Speisen 62.00 € pro Person



Buffet VI

Vorspeisen

Ciabatta und Kräuterquark
Kartoffelsüppchen
Wurstsalat à la Heising und Adelmann
Matjesfilets ‚Hausfrauenart‘

Hauptgerichte:

Rindergulasch mit Spätzle
oder
Frikadellen mit Kartoffel-Bohnengemüse
Zanderfilet mit Wirsing und gebackenen Kartoffeln
Zwiebelkuchen

Speisen 33.50 Euro pro Person