

METZ.

CATERING + EVENTMANUFAKTUR

CATERING 2024

BUSINESS EVENTS - HOCHZEITSFEIERN - PRIVATE ANLÄSSE



Ihre Ansprechpartner
...lassen Sie sich beraten!...

Paul Metz

Tel.: (02232) 76 240 11

Paul.metz@metz-event.de

Felix Bartsch

Tel.: (02232) 76 240 31

Felix.bartsch@metz-event.de

Christian Wamser

Tel.: (02232) 76 240 14

Christian.wamser@metz-event.de

Kelvin Metz

Tel.: (02232) 76 240 24

Kelvin.metz@metz-event.de

Marion Wenzel

Tel.: (02232) 76 240 20

Marion.wenzel@metz-event.de



Liebe Gäste,

Wir sind stolz in der dritten Generation und seit nunmehr über 85 Jahren mit Herz und Leidenschaft für unsere Kunden tätig sein zu dürfen und haben unseren Bekanntheitsgrad in der Veranstaltungsbranche, insbesondere im Cateringbereich, erfolgreich erarbeitet. Für besondere Events, Qualität und ideenreicher Küche sind wir bekannt.

Die Tradition nicht vergessend, planen, konzipieren und kochen wir heute auf über 2000 m² in unserer Manufaktur.

**Kreativ – Individuell – Gesund
...und auf Wunsch gerne auch in BIO-QUALITÄT!!!**

Auf den nun folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug aus unserem „Professional Catering“ Angebot präsentieren.

Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren, austauschen oder ergänzen.

Wir freuen uns auf Sie. Guten Appetit!

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE ANGEGEBENEN PREISE SICH LEDIGLICH ALS RICHTPREISE VERSTEHEN UND WIR AUFGRUND DER AKTUELLEN SITUATION (MASSIVE UNVORHERSEHBARE PREISSTEIGERUNGEN) TAGESAKTUELL FÜR SIE KALKULIEREN

Herzlichst,



Ihr Paul Metz und das Team der METZ Catering + Eventmanufaktur



BY
METZ
CATERING +
EVENTMANUFATUR

Inhalt

Buffets	Seite 5 – 12
Grillbuffets.....	Seite 13 – 15
Menus.....	Seite 16 – 17
NEU!!! Pimp your Cheesecake	Seite 16
Belegte Brötchen	Seite 18
Canapés	Seite 19
Wraps & Bagels	Seite 20
Suppen.....	Seite 20
Fingerfood.....	Seite 21
Flying Buffet	Seite 22
Hochzeitsspecial.....	Seite 23 – 24
Eventspecial – Übersicht	Seite 25
Getränke & Co.....	Seite 26 – 27
Personal.....	Seite 27
Eventservice	Seite 28
Locations / www.partysaal.com	Seite 29 – 30

Bitte beachten Sie, dass es sich bei nachfolgend aufgeführten Leistungen & Produkten um eine vorläufige Zusammenstellung unseres Leistungsportfolios handelt.

Sämtliche Preise sind abhängig von der gewünschten Menge und detaillierten Auswahl, sowie von den Rahmenbedingungen des Veranstaltungsortes und werden individuell kalkuliert.

Buffetvorschläge ...It's your choice...

Gerne können Sie auch Buffets- und Menüs kombinieren und wir servieren z.B. die Vorspeise am Tisch und bieten die Hauptgerichte und das Dessert in Buffetform an!

Kaltes Buffet „typisch kölsch“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 34,90

Kartoffelsalat „Rheinischer Art“ mit Bock- und Mettwurst
Deftiger Wurstsalat
Schichtsalat mit Mais, Äpfeln, Lauch, Schinken, Käse und knackigem Gemüse
„Ne kölsche Klüngel“ – Rustikale Wurstspezialitäten mit Senf und Gewürzgurken
Roastbeef vom jungen Eifelrind mit Butterflocken und Sauce Remoulade
Jungschweinrücken mit Remoulade
Knusprige Hähnchenkeule in Kräutersauce
Schinkenspargelröllchen
Premium Eier – gefüllt mit Käsecreme
„Käse Igel“ – Käsewürfel am Spicker mit Früchten
Rustikaler Brotkorb und frische Landbutter

Kaltes Buffet „Premium“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 44,90

Gekräuterte Rinderfiletmedaillons
Medaillons vom Jungschwein mit Brokkoliröschen überbacken
Medaillons vom Reh mit Creme Double, Ziegenkäse oder Johannisbeergelee
Putenbrüstchen mit Curry-Ananas-Dipp
Portulak Salat mit Tête de Moine, Parmaschinken, Feigensenf & Himbeervinaigrette
Avocado-Orangensalat mit Krabben und Räuchermandeln
Fasanenbrust-Rucola-Salat mit Walnuß-Sherrydressing
Pilzsalat mit Speckstreifen und Trüffelöl
Gemüseterrinchen
Lammkrone mit Minzgelee und Vanille-Creme-Fraiche
Sülze von der Gänsekeule mit Beerenkonfit
Terrine von gegrillter Paprika, Zucchini & Aubergine mit Kräuteraioli
Traiteur-Terrine vom Wildschwein mit Pflaumen und Kräutern
Französische & italienische Brotspezialitäten mit Butter- und Dippauswahl



Kalt-Warmes Buffet „Dolce Vita“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 49,90

Italienischer Pastasalat
Sommersalat aus Gurken, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern
Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum
Antipasti-Bar
Putello Tonnato
Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf
Italienische Brotspezialitäten mit Butter- und Dippauswahl

Schweinefilet in Parmaschinken mit Mozzarella überbacken
Lammrücken in der Basilikumkruste mit Rotwein-Schalotten-Sauce
Toskanisches Kartoffelgratin
Basilikum-Gnocchis
Italienische Gemüsepfanne

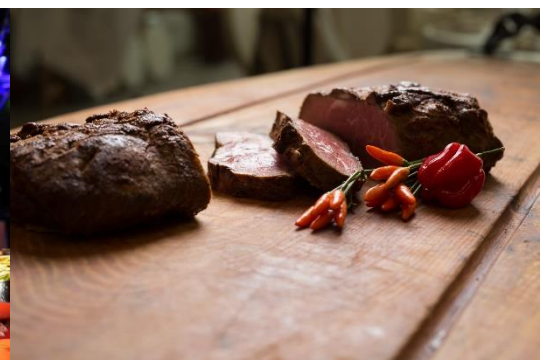
Tiramisu
Joghurt-Quarkcreme mit Ananas und Zitrone

Kalt-Warmes Buffet „Bellissimo“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 51,90

Spanischer Salat „El Torro“ mit Rindfleisch und Chilisauce
Griechischer Hirtensalat
Spieße von Mozzarellaperlen und Kirschtomaten mit grüner Pesto
Tapas-Bar
Champignon gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat
Tête de Moine Käseblüten mit Parmaschinken und Feigensenf
Französische & Italienische Brotspezialitäten mit Butter- und Dippauswahl

Putengeschnetzeltes á la Romana
Gebratenes Zanderfilet auf geschäumter Zitronenbutter
Gingergrass-Wildreis
Ravioli mit Steinpilzfüllung und Weißweinkräutersauce
Capelette con Brokkoli

Frisch filetierte Früchte mit Vanillesauce



Kalt-Warmes Buffet „bunt gemischt“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 56,90

Große Salatbar mit zweierlei Dressing
Meeresfrüchtesalat
Antipasti-Bar
Strauchtomaten und Mozzarellascheiben
Crespelle gefüllt mit Forellenfilet, Gurkenstreifen und Meerrettichsauce
Vitello Tonnato
Garnelenspieße
Exotische Fischauswahl mit zweierlei Dipp
Rohmilchkäseauswahl mit Früchten und Feigensenf
Gemischter Brotkorb mit Butter & Dips

Roastbeef vom Eifelrind in der Kräuterkruste an Rotweinjus
Schweinefilet in der Chili-Honigkruste mit Sauce Andaluz
Hähnchenbrustfilet mit Orangensauce
Rosmarinkartoffeln
Schupfnudelpfanne
Bandnudeln in Tomatenbutter
Mediterranes Gemüse
Zucchinirouladen gefüllt mit Schafskäse

Marmorierte Mousse au Chocolat
Joghurt-Quarkcreme mit marinierten Erdbeeren und frischer Minze
Limonencreme



Kalt-Warmes Buffet „Regional“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 45,90

Nudel-Champignon-Salat
Mailändersalat
Kalte Geflügelplatte
Gekochtes Rindfleisch mit Sahnemeerrettichsauce
Schinkenspargelröllchen
Tomate gefüllt mit Waldorf-Cocktail
Kalbsleberpastete im Käsemantel
Zünftige Käseauswahl
Rustikaler Brotkorb mit Landbutter

Schinken á la Provence – Zarter Schweineschinken mit Kräutersauce
Hubertuspfanne – Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Rotweinsauce
Erdknöllchen geschwenkt mit frischen Kräutern
Butterweinspätzle mit Kräutern und Weißwein
Brokkoli-Blumenkohlgratin
Frische junge Möhrchen im Traubenkleid

Vanillepudding mit zweierlei Sauce
Rheinische Weincreme mit Apfelkompott

Wussten Sie, dass wir sämtliche Zutaten, wie z.B. Fleisch und Gemüse, direkt aus der Region aus kontrollierter Haltung, bzw. nachhaltigem Anbau beziehen? Sie werden begeistert sein!



Kalt-Warmes Buffet „Mittelmeer“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 59,90

Tapas-Bar

Tomate gefüllt mit Mozzarellakugel und Balsamicoschaum
Kalbsfiletröllchen mit Parmaschinken und Salbei
Gegrillte Feigen mit Roquefort im Schinkenmantel
Ananas-Hackfleisch-Häppchen
Artischockenherzen mit Schafskäse-Pfeffercreme
Grüne Crespelle
Champignons gefüllt mit Ziegenkäse
Internationale Käseauswahl mit Früchten
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Paella

Saltimbocca vom Kalb
Gekräuterte Lammkotelettes
Poulardenbrüstchen mit Limettensauce
Rinderfilet in der Sesamkruste
Meersalzkartöffelchen
Zucchini-Rouladen
Mediterranes Gemüse
Frühlingszwiebel-Champignongemüse

Himbeertiramisu

Crème Brûlée
Joghurtterrine im Beerenmantel mit Minzschaum
Frisch filetierte Früchte



Kalt-Warmes Buffet „Erfrischend“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 64,90

Salat von Frühlingsgemüse
Lasagne von Rote Bete und Ziegenkäse
Original Caesar´s Salad
Gebratene Austernpilze
Poulardenspieße mit Marsala-Dipp
Gambaspieße auf zweierlei Pesto
Thunfischcarpaccio mit Sesammarinade
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Pasta mit
Crevetten in Limonenbutter *oder*
Pfifferlingen *oder*
Rucolapesto *oder*
Pesto von sonnengetrockneten Tomaten *oder*
Trüffelrahmsauce

Gebackener Kalbsrücken mit Calvados-Sauce
Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce
Medaillons vom Lachs in Limetten-Sesam-Sauce
Bärlauch-Gnocchis
Rosmarinkartoffeln
Kräuterrisotto
Spargelragout
Variationen von frischem Gemüse der Saison
Wirsingroulade mit Gemüse-Couscous

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
Kokoscrème mit Limone
Frischer Obstsalat mit Maraschino

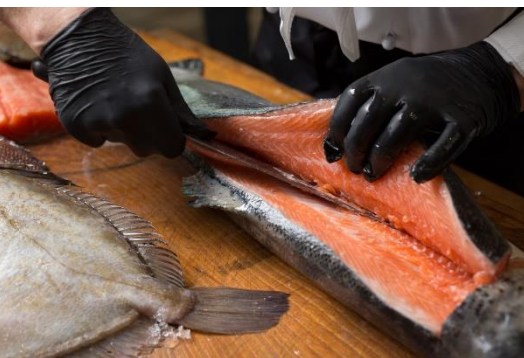


Kalt-Warmes Buffet „Sommerlich“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 61,90

Sommerkräutersalat mit essbaren Blüten
Radieschensalat mit Rucola und gebackenen Champignons
Grüner Spargelsalat
Geräucherte Entenbrust mit Melonenmousse
Kaninchenrücken auf Rosmarinspieß
Vitello Tonnato
Artischocken in Zitronen-Olivenöl
Marinierte Jakobsmuschelspieße
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Curry-Ingwersuppe mit Garnelen- oder Poulardenspieß
Maispouardenbrust mit Tomaten-Champignon-Sauce
Medaillons vom Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Sauce
Zanderfilet in der Senfkruste
Meersalzkartöffelchen
Risotto á la Milanese
Basilikumschupfnudeln
Mariniertes Linsengemüse
Fenchel-Tomaten-Gemüse
Mediterrane Gemüsevariation – in Olivenöl mariniert

Variationen von Crème Brûlée
Mango-Passionsfrucht Parfait oder Sorbet
Limonencreme



Kalt-Warmes Buffet „Herbstlich“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 59,90

Rucola mit Büffelmozzarella, Serranoschinken, Pfirsich und Pinienkernen
Rehschinken auf mariniertem Linsensalat
Italienischer Pastasalat
Kleine Pfannküchlein gefüllt mit Forellenfilet oder Thunfisch
Carpaccio vom Rinderfilet
Große Auswahl an Tapas-Variationen
Crevettensalat mit Currymayonaise
Internationale Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Confits und Früchten
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Hirschfilet mit Cumberland sauce
Toskanischer Lammeintopf
Seeteufelmedaillons in Safran-Weißwein-Sauce
Waldpilzrisotto
Haselnusspätzle
Kartoffelplätzchen
Prinzessbohnen im Speckmantel
Spitzkohl

Trio de mousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce im Glas
Mandelcrème mit gerösteten Nüssen

Fragen Sie uns auch nach unseren saisonalen Buffets!

Spargelzeit
Weihnachtsbuffets
Bio-Buffets

Gerne erstellen wir ein individuell auf Ihre Bedürfnisse
zugeschnittenes Angebot!



Grillbuffet „Basic“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 30,90

Sommersalat
Oma´s Kartoffelsalat
Nudelsalat
Weißkrautsalat
Griechischer Hirtensalat
Hausgemachte Grillsaucenauswahl
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Frisch vom Grill, z.B.:
Zwiebelnackensteaks, Putensteaks, hausgemachte Gourmet-Würstchen
Meersalzkartöffelchen

Vanillequark mit frischen Waldfrüchten

Grillbuffet „Summer-Time“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 52,90

Sommerliche Salatbar mit 3erlei Dressing
Toskanischer Brotsalat
Italienischer Pastasalat
Sommer-Kartoffelsalat mit frischen Gurken, Radieschen, Kräutern und Creme fraiche
Mozzarella mit Mango-Carpaccio und Granatapfelpesto
Gemischte Antipastiselektion
Hausgemachte Grillsaucenauswahl
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Frisch vom Grill, z.B.:
Kräuter-Rumpsteaks, Schweinefiletmedaillons „Andaluz“,
Poulardenbrüstchen in Thymian-Limonen-Marinade, Lammkotelettes, Lachssteaks,
Garnelenspieße, hausgemachte Gourmet-Würstchen

Kanarische Meersalzkartöffelchen
Feurige Kartoffelspieße in der Chili-Honigkruste mit Kräuterquark
Gegrillte Gemüsespießchen

Topfenmousse mit frischen Erdbeeren und Minze
Mousse von weißer Schokolade mit einem Hauch Tonkabohne



Grillbuffet „American-BBQ“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 54,90

Sommerliche Salatbar mit 3erlei Dressing
King – Cole Slaw
Texanischer Taco-Salat
Mexikanischer Bohnensalat „Tuna-Style“
Frittierte Chilischoten, mit Shrimps und Crème Fraîche
Hausgemachte Grillsaucenauswahl
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Frisch vom Grill, z.B.:
Flank-Steaks vom amerikanischen Rind,
Spare-Rips „fall-off-the-bone“ mit Honig-BBQ-Marinade, Pulled Pork, Chicken-Drum-Sticks,
Garnelen „California Style“, hausgemachte Gourmet-Würstchen
Süßkartoffel-Wedges mit Sour Cream
Hash-Browns, frisch aus der Pfanne
Sommerliche Gemüsepfanne

New York Cheese Cake
Cremige Chocolate-Brownies im Gläschen

Wir helfen Ihnen auch bei der Suche nach der perfekten
„Western-Location“!
Wie wäre es mit „Wild Wild Erft“ auf www.partysaal.com?



Grillbuffet „Saint-Tropez“ Preis pro Person (ab 20 Personen)€ 65,90

Sommerliche Salatbar mit 3erlei Dressing
Antipasti- und Tapasbar
Orangen-Fenchel-Salat
Salat von der lila Kartoffel mit leichter Limonenmayonnaise und schwarzen Oliven
Mediterraner Pastasalat mit Grillgemüse
Französische Crespelle mit Ratatouillegemüse
Mini - Quiche Lorraine
Hausgemachte Grillsaucenauswahl
Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl

Frisch vom Grill, z.B.:
Filetsteaks vom Eifelrind, Steaks vom Schwertfisch, Maispouardenmedaillons,
Steaks vom Ibericoschwein, marinierte Black-Tiger-Garnelen,
hausgemachte Rinderwürstchen
Hausgemachte Tomaten- und Olivengnocchi in Salbeibutter geschwenkt
Rosmarinkartoffelchen in der Meersalzkruste
Mediterranes Gemüseerlebnis

Minz – Panna Cotta mit Beerenragout
Espresso-Biskuit-Creme mit frischen Himbeeren
Mousse von zartbitter Schokolade mit Vanillecreme

Bitte beachten Sie, dass bei sämtlichen Grillbuffets zusätzliche Kosten für Grillpersonal und Ausstattung entstehen können.

Sämtliche Fleischgerichte stammen aus unserer hauseigenen Metzgerei. Sie werden den Unterschied merken!



Menüvorschläge
...Die festliche Variante...

Bei sämtlichen Menüs setzen wir frisch gebackenes Brot und hausgemachte Dips auf den Gästetischen ein!

Menü „1“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 45,90

Feldsalat - Melonenwürfel - Kartoffelcroutons

★★★

Roastbeef Niedrigtemperatur - Rioja-Schalotten-Sauce - Pommes macaire - Vanillekarotten

★★★

Passionsfrucht-Mango-Sorbet - Gin

Menü „2“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 50,90

Thai-Spargel - Poularde oder Lachs - frische Erdbeere - grüner Pfeffer

★★★

Kalbsrücken - Sauce Cartier – Gratintörtchen - Pfannengemüse

★★★

Zerlei von der Schokolade (dunkel & hell)

METZ
CATERING & EVENTMANUFAKTUR

PIMP YOUR CHEESECAKE

Die Käsekuchen-Manufaktur

PREMIUM DESSERT CREATION

TOPPINGS

- MARINIERT BEEREN
- BUNTE STREUSEL & SMARTIES
- SCHOKOLADEN-GANACHE
- FRUCHTMARK-SELECTION

MACH AUS UNSEREM BESTEN CHEESECAKE DEIN ALLERBESTES DESSERT

Menü „3“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 55,90

Thunfisch Sashimi - Koriander – Kombucha - Wildkräuter

★★★

Caramelle - Ricotta - Limette - Pistazie - Salbei

★★★

Maispoularde Supreme - Thymian & Orange - Risotto der Saison - Kohlrabi

★★★

Tonkabohneneis – Frühlingsrolle vom Apfel

Menü „4“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 64,90

Wildkräutersalat - Antipasti - Scampi

★★★

Pappardelle - konfierte Kirschtomaten - Jacobsmuschel

★★★

Rinderfilet sous vide - Trüffeljus - Rosmarinpolenta - Spinat

★★★

Mousse au Chocolat - Crème Brûlée - Mangotartelette

Menü „5“ Preis pro Person (ab 20 Personen).....€ 59,50

Rucola - Büffelmozzarella - Serranoschinken - Pfirsich - Pinienkerne

★★★

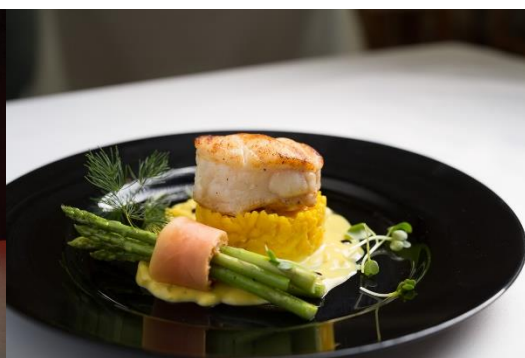
Weißer Tomatenconsommée - Parmesannocke - Basilikum

★★★

Loup de mer - Seegraskruste – Rote Bete Schaum – Ravioli der Saison

★★★

Rote Beeren Pavlova - Schokoküchlein - Sesamkaramell



Variationen von belegten Brötchen

...der Klassiker...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Knusprig und belegt mit...

...frischem Schweinemett und Zwiebelringen	€ 4,50
...holländischem Gouda	€ 3,80
...gekochtem Schinken aus hauseigener Herstellung.....	€ 3,80
...französischem Weichkäse und frischen Kräutern	€ 3,80
...magerer Rindersalami.....	€ 3,80
...Parmaschinken und Gewürzgurke	€ 4,50
...Schwarzwälder Rauchschinken	€ 4,50
...Bressocrème und Williamsbirne	€ 4,50
...Scheiben vom Schweinefilet.....	€ 4,50
...medium gebratenem Roastbeef	€ 4,50
...Matjes-Lachs-Tatar und Zwiebelfrischkäse.....	€ 4,50

Mini Brötchen

...die elegante Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Mini Brötchen mit...

...Tomate und Mozzarella mit Basilikum	€ 4,00
...geräucherter Putenbrust und Brokkoliröschen	€ 3,50
...hausgemachter Blutwurst nach kölscher Art	€ 3,50
...Parmaschinken und Feige	€ 4,00
...geräuchertem Lachs.....	€ 4,50
...saftigem Kasseler	€ 3,50
...Rindertatar und Zwiebelringen	€ 4,00
...Tranchen vom Rinderfilet und Pfeffercreme	€ 4,50
...Wildschweinschinken und Feigensenf	€ 4,50
...Tête de moine und Thymianbirne	€ 4,50



Canapé Variationen

...kleine Köstlichkeiten für Genießer...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Canapé mit...

... italienischer Baguettesalami und Olive	€ 4,20
... geräucherter Putenbrust auf Pfirischcreme	€ 4,20
... Tranchen von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pestobutter	€ 4,20
... luftgetrocknetem Schinken auf Feigen-Rosmarincreme	€ 4,20
... rosa gebratenem Roastbeef und Estragon-Remoulade	€ 4,80
... hausgebeiztem Lachs auf Meerrettich-Dillcreme	€ 4,80
... Tête de Moin auf Feigen-Schalottenconfit	€ 4,80
... Serranoschinken und Scheiben von der Honigmelone	€ 4,80
... Bündner Fleisch und buntem Pfeffer	€ 4,80
... geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich	€ 4,80
... Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Brokkoli im Käsemantel	€ 4,80
... Foie Gras und Weintraubenbutter	€ 6,50
... Tranchen von der Entenbrust und Orangenchutney	€ 5,50
... gebratener Riesengarnele auf Limetten-Cocktailcrème	€ 5,50
... Hirschfilet auf Cumberland Sauce	€ 6,00
... Meerbarbe im Parmaschinkenmantel auf Basilikumbutter	€ 5,50



Wraps & Bagels

...der etwas andere Snack...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Wraps (kalt oder warm) mit...

... Blattspinat, Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Basilikum, Senf.....	€ 3,50
... Hähnchenbrust, Salat, Tomaten, Eier, Paprika, Pfeffer.....	€ 3,50
... Hackfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohne, pikante Salsa, Peperoni.....	€ 3,50
... Räucherlachs, Romanasalat, Möhrenspäne, Honig-Senfcreme	€ 3,90
... Süßkartoffel, Hähnchenbruststreifen, Salat, Mais, Paprika, Sour Cream.....	€ 3,50

Bagel-Sandwiches mit...

... Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel, Salatgurke und Kräuterfrischkäse	€ 3,80
... Truthahn, Honig-Senfsauce, Tomate, Salat und Frischkäse.....	€ 4,60
... Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum, Balsamico, Salat und Frischkäse.....	€ 4,60
... Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse	€ 4,60
... geräuchertem Lachs und Frischkäse	€ 4,80

Probieren Sie auch unsere legendären Gourmet-Burger!

Suppe

...die unkomplizierte Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Portion)

Ungarische Gulaschsuppe	€ 3,60
Deftige Kartoffelsuppe mit Speckstreifen.....	€ 3,60
Passierte Kartoffelsuppe mit Crevetten.....	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche.....	€ 3,60
Klare Tomatenconsommé mit Basilikum	€ 4,50
Asiatische Kokos-Currycremesuppe mit Poulardenstreifen	€ 4,20
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 3,60
Kalte andalusische Gazpacho	€ 3,60
Pastinakencremesuppe mit Lachsstreifen	€ 4,50
Brokkolicremesuppe mit Pfifferlingen	€ 4,00
Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch.....	€ 4,00
Vegane Bio-Kürbis-Suppe mit Ingwer, Mangochutney und Curry	€ 5,20
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelspitzen und Basilikumöl.....	€ 4,60



Fingerfood

...kleine raffinierte Leckerbissen – Gerne auch als modernes 3-D-Bufferet...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir, warme Spezialitäten aus Qualitätsgründen vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

Vegetarisch

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Ragout	<i>kalt</i> € 3,20
Bruschetta mit Ziegenkäse und Birnenchutney	<i>kalt</i> € 3,40
Bruschetta mit Tomate und Sardellenfilet – mit Käse überbacken	<i>warm</i> € 3,80
Feigenröllchen mit Peperoncincréme.....	<i>kalt</i> € 3,20
Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse	<i>kalt</i> € 3,20
Spießchen mit Mozzarellaperlen und Tomaten und Balsamicocrème	<i>kalt</i> € 3,50
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse.....	<i>kalt</i> € 3,50
Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	<i>kalt</i> € 3,50
Gebackener Ziegenkäse auf Ruccolasalat mit Rotweibirne.....	<i>kalt</i> € 5,00

Fleisch & Geflügel

Grissinis umwickelt mit Parmaschinken und Holunderblütenhonigdipp.....	<i>kalt</i> € 4,00
Putenspargelröllchen – Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade	<i>kalt</i> € 3,80
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer.....	<i>kalt</i> € 6,00
Mini Vitello Tonnato – Kalbsfiletröllchen mit Thunfischcrème	<i>kalt</i> € 4,80
Satéspeiß vom Hühnchen mit Erdnußsauce.....	<i>warm</i> € 4,20
Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneten Tomaten	<i>warm</i> € 5,20
Mini-Fleischpflanzerl mit Tomaten-Gurken-Remoulade	<i>kalt</i> € 3,20
Mini Himmel & Äd – Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel	<i>warm</i> € 4,50
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei	<i>kalt</i> € 5,50

Fisch & Krustentiere

Aubergine im Tempurateig mit Garnelencréme	<i>kalt</i> € 4,80
Seeteufelspeiß mit Mangoperle und Papaya-Chili-Sauce	<i>warm</i> € 5,50
Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce	<i>kalt</i> € 4,20
Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa	<i>kalt</i> € 4,50
Pumpernickelmedaillon mit Matjestatar, grünen Bohnen und Apfelscheibe	<i>kalt</i> € 3,90
Jacobsmuschel-Zitronengrasspeiß mit Honigdipp	<i>warm</i> € 5,50
Satéspeiß vom Steinbutt auf Currysauce.....	<i>warm</i> € 5,50

Süß

Mini-Chocolate-Brownies	€ 3,00
Crepesröllchen mit Zitronen-Mascarpone	€ 2,50
Karamellisiertes Mangotartelettes	€ 4,50
Baumkuchenwürfel im Nougatmantel.....	€ 2,50
Exotischer Fruchtspieß	€ 3,80
Karamellisierte Ananas am Spieß.....	€ 3,00



Flying Buffet

...das Buffet kommt zu Ihnen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen. Außerdem entstehen beim Flying Buffet entstehen ggf. weitere Kosten für Servicepersonal, Servicematerial und Logistik.

Kleine feine Gerichte angerichtet auf Tellerchen, in Bowls oder Snackgläsern, z.B. mit einer angelegten Kuchengabel, auf Wunsch von unserem Servicepersonal Ihren Gästen serviert

Kalte Gerichte

Rucola mit Serranoschinken, Büffelmozzarella, Pfirsich, Pinienkernen und Olivenöl	€ 4,80
Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons und Kartoffeldressing	€ 4,20
Roastbeefscheiben auf Bratkartoffelsalat	€ 5,50
Weißer Tomatenschaum mit Flusskrebse	€ 5,50
Kleines Thunfischcarpaccio mit Koriander.....	€ 5,80
Gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senf-Dill-Sauce.....	€ 4,50
Caesar´s Salad mit Parmesan	€ 4,80
Variation von Antipasti	€ 4,00
Mini-Wiener Schnitzel auf Gurken-Kartoffelsalat	€ 5,50
Spießchen von der Maispoularde auf exotischem Bulgursalat	€ 5,50
Involtini vom Lamm auf mariniertem Rucola	€ 6,00

Warme Gerichte

Gambaspieß auf würzigem Wokgemüse	€ 5,50
Filetmedaillon vom Eifelrind auf Rotwein-Balsamico-Jus mit Serviettenknödelscheibe ..	€ 8,00
Tranchen von der Entenbrust mit Chili-Feigenconfit.....	€ 5,50
Marinierter Linsensalat mit gebratenen Poulardenstreifen	€ 5,00
Red-Snapper-Filet auf Risotto	€ 6,80
Rosa Kalbsrücken auf Baby-Blattspinat mit Pinienkernen und Schalottenvinaigrette.....	€ 6,80
Züricher Geschnetzeltes auf Rösti.....	€ 5,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 4,00
Schweinefiletmedaillon mit Rum-Nougat-Sauce und Rosmarinkartoffel	€ 5,50
Jacobsmuschel, gratiniert mit Mornaycreme, auf mariniertem Belugalinsensalat.....	€ 7,00

Dessert

Crème Brûlée – Klassisch Vanille, Zitronengras, Kokos oder Orange	€ 5,50
Trio de mousse	€ 5,00
Tiramisucrème	€ 4,50
Himbeer- oder Waldbeer -Trifle	€ 4,80
Schokoladenküchlein mit warmer Schokoladensauce.....	€ 4,80
Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce	€ 4,00
Sorbetvariationen – z.B. Limette, Passionsfrucht, Mango oder Brombeere	€ 3,50
Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangomark.....	€ 4,80



HOCHZEITSSPECIAL

www.meinhochzeitstraum.de

Und so könnte Ihre Hochzeit aussehen...

...Wir empfangen Ihre Gäste bei strahlendem Sonnenschein im wunderschönen Außenbereich mit eisgekühltem Sekt, einem sommerlichen Fruchtcocktail und feinem Fingerfood...

...Anschließend geleiten wir Ihre Gäste in den stilvoll geschmückten Festsaal, wo Sie an individuell und aufwendig dekorierten Tischen Platz nehmen...

... Sie eröffnen das große Hochzeitsbuffet und wir "entführen" Ihre Gäste auf eine kulinarische Schlemmerreise durch die klassisch-sommerliche Spezialitätenküche, angehaucht mit Einflüssen der jungen mediterranen Kochkunst...

...Gegen 22 Uhr präsentieren wir die große Hochzeitstorte, die vom Brautpaar angeschnitten wird...

...Zu später Stunde reichen wir nochmals eine kleine herzhafteste Stärkung, denn Feiern macht hungrig...

...der DJ und ein attraktives, optionales Unterhaltungsprogramm sorgen über die Veranstaltungsdauer für gute Laune und beste Stimmung unter Ihren Gästen...

...nicht zuletzt kümmert sich ein engagiertes und freundliches Service-Team um Sie und Ihre Gäste und sorgt so für eine rundum gelungene Veranstaltung...

Genießen Sie einen Tag voller Erlebnisse, der Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird!



HOCHZEITSSPECIAL

www.meinhochzeitstraum.de

Folgende Leistungen KÖNNEN in unseren Hochzeitspaketen enthalten sein:

Location (z.B. „[Die Manufaktur](#)“ oder „[Der Weilerhof](#)“)
Buffet / Menu, Fingerfood, Mitternachtssnack, Hochzeitstorte / Kuchenbuffet
Getränkepauschale, Cocktails / Digestife
Service- und Küchenpersonal
Kreative Dekoration, Einladungs- / Menu- / Tischkarten
Unterhaltung (DJ / Band / Show), Kutsche / Limousine / Oldtimer
u.v.m.

Inklusivleistungen für 8 Stunden (z.B. 17 bis 1 Uhr):

Aperitif, Hochzeitsbuffet, Personal, Dekoration, Mobiliar & Ausstattung

Pauschalpreis ab 20 Personen nach Apsprache
50 Personen ab € 175,50 pro Person
80 Personen ab € 165,50 pro Person
100 Personen ab € 160,50 pro Person

*Die Preise basieren auf der Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier in unserer hauseigenen Location in Brühl oder im Weilerhof.
Gerne kalkulieren wir Ihre Hochzeitsfeier in Ihrer Traum-Location. Sprechen Sie uns einfach an!*

Getränkepauschale ab (Sekt, Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee)..... ab € 29,50 pro Person

DJ Ralph Doerr inkl. Technik & Logistik.....€ 940,00

Show- und Partyband „The Goodbeats“

4 Akteure, 5 Std. Spielzeit, inkl. Technik & Logistik..... € 3.500,00

Schnellzeichner & Karikaturist „Rapido“, 3 Std.€ 780,00



METZ Eventspecial – Übersicht

Das Krimi- oder Improdinner:

Bei Kerzenlicht genießen Ihre Gäste ein edles 4-Gang-Menü, begleitet von spannenden Lesungen oder unterhaltsamer Improvisationskomik.



Casino Royale:

Wir entführen Sie und Ihre Gäste auf eine faszinierende und atemberaubende Reise durch die Welt der Geheimdienste, Doppelagenten und dem Luxus und Prunk vergangener Tage, wie man ihn von der großen Leinwand kennt... Fehlen dürfen natürlich nicht die originalen Casinospieltische und Croupiers.



20er Jahre – The roaring Twenties:

Wir entführen Sie in die fantastische Welt der goldenen Zwanziger und schaffen für Sie und Ihre Gäste ein einmaliges Erlebnis!



70er Jahre – Flower Power pur:

Die bunte und authentische 70er Party lädt zum ausgelassenen feiern ein.



Apres Ski – Das Alpenfeeling in Köln:

Hüttenzauber der besonderen Art – beste Stimmung ist garantiert!

Studio 54 – Welcome to the Club:

Lassen Sie sich von der faszinierenden Atmosphäre des legendären Clubs verzaubern!



Oktoberfest – op Kölsch:

O'zapft ist! Wir verwandeln Ihren Saal in ein unverwechselbares Oktoberfestzelt und servieren die so beliebten bayerischen Spezialitäten.



Fluch der Karibik:

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die sagenumwobene Piratenstadt "Tortuga" in der räuberischen Südsee, in der Capta in Jack Sparrow und seine Mannen Ihr Unwesen trieben.

1001 Nacht:

Fühlen Sie sich wie Aladin! Beduinen Zelte, Wüstensand, die grüne Oase,...



Getränke

...ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot...

Kaffeebar

ggf. zzgl. Mietkosten für professionelle Maschinen, oder geliefert in der Konferenzkanne

Kaffee.....	Tasse
Kaffee (8 Tassen).....	Kanne
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse
Espresso.....	Tasse
Kaffee Crema.....	Tasse
Cappuccino.....	Tasse
Latte Macchiato	Tasse
Milchkaffee.....	Tasse

Haben Sie schon Coffeeflavours, wie z.B. Haselnuss, Karamel oder Coconut probiert?

Wellness Cocktails

Geliefert und präsentiert in edlen Glaskaraffen

Kombucha Passion – Kombucha, Passionsfruchtsaft, Ingwer	1,0l
Fruit Cup – Sechs Fruchtsäfte, Minze, Limetten	1,0l
Tropical Apple – Apfelsaft, Passionsfruchtsaft, Zitrone, Soda	1,0l
Frisch gepresste Fruchtsäfte	1,0l

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	1,0l
Gerolsteiner Mineralwasser	1,0l
Evian Stilles Wasser.....	0,5l
Lift Apfelschorle	1,0l
Apfelsaft Becker´s Bester.....	1,0l
Orangensaft Becker´s Bester	1,0l

Premium-Drinks

Red Bull.....	0,25l
Carpe Diem Kombucha, Kefir, Gingko.....	0,33l
Bionade Litschi, Kräuter, Holunder oder Ingwer-Orange	0,33l

Bier

Früh / Reissdorf / Gaffel Kölsch.....	0,33l
Kölsch vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage)	1,0l
Bitburger Pils	0,33l
Bitburger Pils vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage).....	1,0l
Alkoholfreies Bier passend zum Fassbier.....	0,33l



Wein & Sekt

METZ Sekt Chardonnay Brut, Exquisit-Cuvée, Schloss Affaltrach, Obersulm ... 0,75l
Argento Veneto IGT Glera Vina Frizzante 0,75l
Prosecco Spumante Brut, Terre al Piano, Veneto 0,75l
Crémant de Loiré Brut, Bouvet Ladubay, Loire 0,75l
Champagne Ruinart Blanc de Blanc oder Rosé 0,75l

Fleur de d'Artagnan Blanc Côtes des Gascogne, Plaimont 0,75l
Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Venetien-Sacchetto 0,75l
Grauer Burgunder, QbA, Baden-Jechtingen 0,75l
Riesling Qualitätswein, Kloster Ebernach, Rheingau 0,75l
Weißburgunder Qualitätswein, Pfalz-Lergemüller 0,75l
Touraine Sauvignon Guy Saget, Loire-Saget, La Perriere 0,75l
Réserve Spéciale Chardonnay IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand 0,75l
Mas Rabell Blanco Catalunya-Miguel Torres 0,75l

Fleur de d'Artagnan Rouge Côtes de Gascogne, Plaimont 0,75l
Villa Nieri Chianti DOCG Toskana-Fattoria Montellori 0,75l
Spätburgunder Qualitätswein, Baden-Jechtingen 0,75l
Merlot Qualitätswein trocken, Pfalz-Lergemüller 0,75l
Nußdorfer Bischofskreuz Spätburgunder Qualitätswein trocken 0,75l
Réserve Spéciale Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc, Bordeaux 0,75l
Château de Ribebon Bordeaux Supérieur, Bordeaux 0,75l
Alma del Campo Crianza, Rioja-Alma del Campo 0,75l

Cocktails

Caipirinha, Mojito, Long Island Ice Tea, Margarita, Mai Tai, Tequilla Sunrise, Pina Colada, Bellini, alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, uvm auf Anfrage

Zum Messeauftritt, zur Präsentation, zum Event ... die passende Cocktailbar und unser kreativer Barkeeper, wahre Highlights!

Personal & Betreuung

...lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen...

Gerne unterstützen wir Sie mit unserem gut geschulten Fachpersonal!

Kellner/-innen, Barkeeper, Köche, Garderobenservice, Logistiker, Hostessen



Eventservice

...unsere Stärke ist unser Team, und wir haben das Beste...

Idee ★ Konzept ★ Planung ★ Organisation ★ Durchführung

Wir übernehmen die vollständige Planung und Organisation Ihres Events:
Firmenjubiläum, Mottopartys, Messen, Hochzeiten, exklusive Geburtstage, Galadinner,
Business-events (Tagungen, Präsentationen, Empfänge, Releases,....)

Alles aus einer Hand:

Speisen, Getränke, Geschirr, Mobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration, Service,
Unterhaltungsprogramm, Feuerwerk, Zelte, Location,

.... mit höchster Qualität, ob rustikal oder exklusiv, individuell und mit geschultem Personal...
Wir sind spezialisiert auf Veranstaltungen mit 2 bis 3000 Personen und arbeiten für Sie an
jedem gewünschten Ort.

Unsere Produktion befindet sich auf 2000qm²: hier entstehen Events...

Auf über 600qm² Küche kreieren unsere Köche täglich frische Speisen, hier lagern wir, vom
Geschirr bis hin zu den unterschiedlichsten Bars, unser Equipment, 300qm² Kühl- und
Lagerräume, hier werden Blumenarrangements und Dekokonzepete erarbeitet, hier werden
unsere LKW's und Kühltransporter beladen, hier hat ein Partysaal, ein Showroom sowie ein
Schulungsraum für unsere Mitarbeiter sein Zuhause...

Wir stehen immer für Fragen und Lösungen bereit, und nehmen uns Zeit für individuelle
Planung und Beratung um Ihre Wünsche mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis auf den
Punkt zu bringen.

Weil wir einfach besser sind!

Schmecken, Sehen, Fühlen, Riechen, Hören - Begehren mit allen Sinnen.

METZ Catering- & Eventmanufaktur macht aus einem Event das perfekte Erlebnis.

Wir schaffen Erlebnisse





www.partysaal.com

...der online Locationguide von Düsseldorf über Köln bis Frankfurt...

Und am Anfang war das Wo...? Eine Location muss her!

Firmenfeier, Messe, Präsentation, Event, Ihre Hochzeitsfeier oder Kommunion, der passende Rahmen am passenden Ort

Die eigenen Hallen sind zu klein, Sie wünschen sich etwas Besonderes oder Anderes?

Burgen, Schlösser, Eventsäle, alte Diskotheken, Filmstudios, Zelte, Schiffe, Züge,
unter www.partysaal.com finden Sie sehr übersichtlich die ersten Vorschläge.

Gerne suchen wir für Sie das passende Wo(w)!

Unsere Locationscouts freuen sich auf Ihren Anruf! 02232 – 76 240 0



Unsere Event-Locations

...der perfekte Rahmen für Ihre Veranstaltung...

DIE MANUFAKTUR

www.die-manufaktur.koeln



STELLA RHENI

www.stella-rheni.de



WEILERHOF

www.weiler-hof.de



ORDENSSAAL

www.ordenssaal.de





Hamburger Straße 6
50321 Brühl

Tel: 02232 – 76 240 0
Fax: 02232 – 76 240 18

info@metz-event.de

www.metz-event.de

www.partysaal.com

www.meinhochzeitstraum.de



BY

METZ

CATERING +
EVENTMANUFAKTUR