



ÜBER UNS!

LEIDENSCHAFT IST WICHTIG UM UNS MENSCHEN GLÜCKLICH ZU MACHEN. MAN MUSS SELBER EIN GEFÜHLSMENSCH SEIN UM DIE WÜNSCHEN VON DEN GÄSTEN ZU VERSTEHEN UND DIESE UM ZU ZAUBERN ZU EINEM WUNDERSCHÖNEN TAG. DAS IST DAS SCHÖNE AN UNSERE ARBEIT. WIR GENIEßEN ES WENN WIR IHR FEST GANZ NACH IHREM GESCHMACK EINRICHTEN KÖNNEN WEIL ES FÜR UNS WICHTIG IST DAS JEDES FEST SEIN EIGENES CHARAKTER KENNT. DESWEGEN FINDEN WIR ES DAS ALLERWICHTIGSTE SIE KENNEN ZU LEHREN UM IHRE WÜNSCHEN AUF DER BESTE WEISE WAHR ZU MACHEN. ZUSAMMEN MIT UNSEREM TEAM SIND WIR DANACH VERANTWORTLICH FÜR IHREN UNVERGESSLICHEN TAG.

WIR ARBEITEN MIT EHRLICHEN UND FAIRTRADE PRODUKTEN, DIESE SORGEN DAFÜR DAS WIR GUTES, GESUNDES UND VOR ALLEM SCHMACKHAFTES ESSEN PRÄSENTIEREN. MIT VIEL LIEBE BEREITEN WIR UNSERE GERICHTE AUF NIVEAU. WIR BEREITEN GESUNDE GERICHTEN DURCH Z. B. SALZE TEILWEISE ZU ERSETZEN DURCH FRISCHE KRÄUTER. WIR BENUTZEN GESUNDE FETTEN UND NATÜRLICHE SÜßSTOFFE. FÜR WAS SIE SICH AUCH ENTSCHEIDEN WIR HANTIEREN IMMER DIESE ARBEITSWEISE, WOBEI DAS ALLERWICHTIGSTE IST DAS DER GESCHMACK AUF EINEM FESTLICHEM NIVEAU BLEIBT! WIR BERÜCKSICHTIGEN AUCH GERNE GÄSTE MIT VERSCHIEDENEN DIÄT WÜNSCHEN. DIESES MUSS VORHER INVENTARISIERT WERDEN SODASS AUCH DIESER GAST UNSERE GESAMTE AUFMERKSAMKEIT BEKOMMT. FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE HABEN WIR AUCH VERSCHIEDENE MÖGLICHKEITEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHONMAL VIEL LESEVERGNÜGEN UND HOFFEN IHNEN ÜBERZEUGEN ZU KÖNNEN UM UNS KENNEN ZU LEHREN!



ZEITPLAN (NATÜRLICH IN ABSPRACHE MIT IHNEN):

13.00 UHR: EMPFANG DER GÄSTE.
14.00 UHR: OFFIZIELLE ZEREMONIE
15.00 UHR: HOCHZEITSTORTE
17.00 UHR: REZEPTION
18.00 UHR: DINNER
21.00 UHR: ABENDSNACK
1.00 UHR: ENDE BEDienung IN ABSPRACHE.

13:00 UHR: LEICHTER LUNCH

SUGGESTION:

GÄSTE WERDEN HIER EMPFANGEN MIT KAFFEE/TEE, EIN ANDERES GETRÄNK IST SCHNELL FÜR SIE GEHOLT DURCH UNSERE BEDienung, UND VERSCHIEDENE SORTEN LIMBURGSEr KUCHEN.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €7,50

14.00 UHR: DIE OFFIZIELLE ZEREMONIE

15.00 UHR: HOCHZEITSTORTE

SUGGESTION 1:

UNSERE HOCHZEITSTORTEN:

- PROFITEROLE TORTE: EINE ORIGINALLE LIMBURGSEr HOCHZEITSTORTE. DIESER WIRD BESTEHEN AUS IN SCHOKOLADE UND/ODER KAREMELL GETAUFTE SCHLAGSAHNE-WINDBEUTEL DIE ZU EINER HOHEN HOCHZEITSTORTE GESTAPELT SIND.
- PAVLOVA: EINE TORTE BESTEHEND AUS MERINGUE, SCHLAGSAHNE UND WALDFRÜCHTEN IN 3 ODER 4 SCHICHTEN.
- GANACHE TORTE: EINE TORTE BESTEHEND AUS EINEM SCHOKOLADE-BISKUITTEIG IN SCHICHTEN MIT SCHOKOLADEN MOUSSE UND SCHOKOLADENSÄNEN.
- NAKED WEDDINGCAKE: EINE TORTE BESTEHEND AUS VANILLE-BISKUITTEIG, PRO SCHICHT GEFÜLLT MIT SCHLAGSAHNE UND DANACH DEKORIERT MIT ROTEN FRÜCHTEN.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €9,-.

MIT CAVA €11,95, MIT PROSECCO € 13,50 UND MIT CHAMPAGNE €19,50. PREIS INKLUSIVE NACHSCHENKEN.

SUGGESTION 2:

ANSTELLE EINER HOCHZEITSTORTE:

- HOCHZEITSSCHINCKEN (AN DER PFOTE) (PARMA) UM ANZUSCHNEIDEN.

SERVIERT MIT HAUSGEMACHTE SESAM/NATURELL STÄNGEL AUS BLÄTTERTEIG UND BRUSCHETTA MIT DIVERSEN HAUSGEMACHTE TAPENADEN UND DIVERSEN MARINIERTE OLIVEN.

PREIS FÜR DIESEN SCHINCKENPFOTE BETRÄGT €510,- INKLUSIVE ZUBEHÖR UND EIN ERFAHRENER SCHINKENSCHNEIDER.

HIER WURDE AUSGEGANGEN VON 65-75 PERSONEN.



17:00 UHR: REZEPTION

HIER KÖNNEN WIR DIE FOLGENDE HÄPPCHEN SERVIEREN.

SUGGESTION 1: FINGER FOODS!

- HAUSGEMACHTE CRACKER IN OLIVENÖL GEBACKEN BELEGT MIT: RÖSCHEN RÄUCHERLACHS, IN KAROS GESCHNITTENER AAL, HOLLÄNDISCHE GARNELEN, CARPACCIO VOM RIND, PATÉ VON DER GANZ UND ZIEGENKÄSE MIT GEGRILTEM GEMÜSE.
DIESE ZUTATEN KÖNNEN AUCH OHNE CRACKER AUF PORZELLANEN LÖFFEL SERVIERT WERDEN.
- FOCACCIA BELEGT MIT:
 - FETA CRÈME, GEGRILTEM GEMÜSE UND FRISCHEN KRÄUTERN.
 - TAPENADE VON ZUCCHINI UND CARPACCIO VOM RIND MIT GRANA PADANO KÄSE.
 - AMSTERDAMER WURST, ZWIEBELN UND SÜß-SAUER GURKE.
- SPIEBE MIT:
 - MOZZARELLA, BASILIKUM UND KLEINE TOMATEN.
 - GEGRILLTE SCAMPI MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN.
 - CHORIZO MIT ROTE OLIVEN.
 - GORGONZOLA MIT KANDIERTEM INGWER.
- HAUSGEMACHTER SUSHI MIT:
 - THUNFISCH UND GEGRILTEM GEMÜSE.
 - IN DILLE MARINIERTEM LACHS UND KANDIERTE ZITRONE.
 - TRÜFFEL UND PARMESAN.
 - FLUSSKREBS UND ROTEM PFEFFER.
- HAUSGEMACHTE WARME TÖRTCHEN MIT:
 - TOMATE, PESTO UND ARTISCHOCKE.
 - LAUCH UND GRUYÈRE KÄSE.
 - ZIEGENKÄSE UND LIVARSPECK.

PREIS PRO PERSON €12,- AUSGEGANGEN VON 5 STÜCK.

SIE KÖNNEN AUCH SELBER HÄPPCHEN SELEKTIEREN, PREIS PRO STÜCK BETRÄGT €2,75.

SUGGESTION 2: SCHINKEN AN DER PFOTE.

- SCHINKEN AN DER PFOTE (PARMA) UM AN ZU SCHNEIDEN.

SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SESAM/NATURELL STÄNGEL AUS BLÄTTERTEIG UND BRUSCHETTA MIT DIVERSEN HAUSGEMACHTEN TAPENADEN UND DIVERSEN MARINIERTEN OLIVEN.

PREIS FÜR DEN SCHINKEN BETRÄGT €510,- INKLUSIVE ZUBEHÖR UND ERFAHRENER SCHINKENSCHNEIDER.

HIER WURDE AUSGEGANGEN VON 65-75 PERSONEN.

SUGGESTION 3: AUSTERN TISCH.

- ZEELÄNDISCHE AUSTERN MIT FRISCHER ZITRONE UND LIMETTENSALTEN, SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE, FEINGESCHNITTENEN SCHALOTTEN IN ROTEM WEINESSIG UND SCHWARZBROT.

PREIS PRO 48 STÜCK BETRÄGT €198,-



SUGGESTION 4: AMUSES SERVIERT AUF KLEINEN GESCHIRR.

- TÖRTCHEN VON RÄUCHERLACHS UND SÜßEREN KARTOFFEL SERVIERT MIT WACHTELE UND CRÈME FRAICHE.
- MEERESFRÜCHTENCOCKTAIL MIT GALIA MELONE UND CREMIGE SHERRY-MAYONNAISE.
- VITELLO TONATO.
- TAGESSÜPPCHEN IN EINEM KLEINE GLÄSCHEN MIT CREMIGE SCHICHT.
- QUICHE LORRAINE.
- CARPACCIO VOM RIND MIT KAPERN UND PARMESAN KÄSE.

*PREIS PRO PERSON BETRÄGT €13,50 AUSGEGANGEN VON 3 Á 4 AMUSES PRO PERSON.
SIE KÖNNEN AUCH SELBST AMUSES SELEKTIEREN, PREIS PRO STÜCK BETRÄGT €4,50.*

18:00 UHR: DINNER

HIERBEI KÖNNEN SIE ENTSCHIEDEN FÜR: SITTING DINNER, WALKING DINNER, SHARED DINING UND EIN HOLZ BBQ.

SUGGESTION 1: SITTING DINNER

- TRILOGIE VON SCHOTTISCHEM LACHS; MARINIERT, GERÄUCHERT UND IN KRÄUTERBOUILLON POCHIERT.
- KALBMEDAILLONS MIT EINER ROTWEINSAUCE SERVIERT MIT FARBENFROHEN GEMÜSE UND EINEM CREMIGEN KARTOFFELGRATIN.
- KOMPOSITION VON ERDBEEREN.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €44,50.

SUGGESTION 2: WALKING DINNER

VORSPEISEN:

- 3 ZUBEREITUNGEN VON DER GANZ; GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST, GÄNSELEBERPATE, GÄNSERILETTE UND GANS IM TEIGMANTEL.
- 3 ZUBEREITUNGEN VON WILDLACHS; IN DILLE MARINIERT, AUF HOLZ GERÄUCHERT UND IN KRÄUTERBOUILLON POCHIERT.
- 3 ZUBEREITUNGEN VON TOMATE; MARINIERT TOMATE MIT FETAKÄSE, COULIS VON TOMATE MIT FRISCHEM KORIANDER UND MOUSSE DER TOMATE MIT BASILIKUM.

SUPPEN:

- CAPPUCCINO VON KREBS.
- DOPPELT GEZOGENE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT MADEIRA.
- CREMIGE ZUCCHINISUPPE MIT MANDELN.

ZWISCHENGERICHTEN:

- SEEZUNGENFILET MIT KARAMELLISIERTEN FENCHEL UND BLEICHSELLERIE, ITALIENISCHE PANCETTA UND EINE SALZIGE ORANGENSAUCE.
- ENTENBRUST MIT GEBACKEN QUITTEN UND ROTER PORT-SAUCE.
- GEMÜSECOUSOUS MIT GEGRILTEM TOFU UND DUXELLES AUS PAPRIKA.

HAUPTSPEISEN:

- KALBMEDAILLON MIT MORCHELN-SAUCE, SELLERIE PÜREE, GEBACKENER BLEICHSELLERIE UND CHIPS VON PASTINAKE.
- GEGRILLTEN GAMBAS, BELGISCHER IN DEM WOK GEBACKENER BLATT SPINAT UND EINE ZARTE PAPRIKA-SAUCE.
- RAVIOLI GEFÜLLT MIT SPINAT MIT EINER CREMIGEN TRÜFFEL-SAUCE UND GRATINIERT MIT PARMESAN KÄSE.



DESSERT: IN BUFFETFORM SERVIERT KÄSE UND SÜß.

- INLÄNDISCHE UND AUSLÄNDISCHE FRISCH GEREIFTE KÄSEN MIT ÜBERRASCHEMDEM ZUBEHÖR.
- DIVERSE SÜßIGKEITEN WIE CRÈME BRÛLÉE, KOMPOSITION VON SCHOKOLADE, ROTE FRÜCHTEN MIT EINEM SÜPPCHEN VON MANGO EN PASSIONSFRUCHT, HAUSGEMACHTE BONBONS IN LUTSCHERFORM UND ÜBERRASCHEDE SCHOKOLADE.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT BEI 5 GÄNGEN €49,50 UND €42,50 FÜR 4 GÄNGEN.

SUGGESTION 3A: SHARED DINING; ESSEN WIRD AM TISCH IN SCHÜSSELN UND SCHALEN SERVIERT.

VORSPEISEN:

- BRUSCHETTA MIT DIVERSEN TAPENADEN.
- FRISCHER THUNFISCH MIT LIMETTEN DRESSING UND KANDIERTE TOMATE.
- VITELLO TONATO.
- IN DILLE MARINIERTER LACHS.
- MOZZARELLA, BASILIKUM UND TOMATE.
- TATAR VON DER RINDLENDE MIT KAPERN UND PARMESAN KÄSE.
- PARMASCHINKEN MIT FRISCHEM MANGO.

HAUPTSPESIEN:

- GEGRILLTE SCAMPI MIT SPINAT UND PAPRIKA SAUCE.
- SCHMACKHAFTER SCHMORTOPF VON DER LAMMSCHULTER MIT OREGANO.
- GEGRILLTES GEMÜSE.
- RAVIOLI, TRÜFFEL UND PARMESAN KÄSE.

DESSERT:

- KOMPOSITION VON SCHOKOLADE UND HASELNUSS.
- SÜPPCHEN AUS FRISCHEM MANGO EN WALDFRÜCHTEN.
- CRÈME BRÛLÉE.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €44,50.



SUGGESTION 3B: SHARED DINING.

VORSPEISEN:

- GANZE LACHSHÄLFTE AUF APFELHOLZ GERÄUCHERT MIT KRÄUTERN UND LIMETTE. (PRO 8 PERSONEN SERVIERT AUF EINER HOLZPLATTE)
- REICHER GRÜNER BLATTSALAT MIT FRISCHEN KRÄUTERN.
- BROT MIT GESALZENE BUTTER UND OLIVENÖL.

HAUPTSPEISEN:

- KALBSBRATEN ZART GEGART UND KROSS GEBACKEN. (PRO 8 PERSONEN SERVIERT AUF EINER PLATTE)
- GROB GESCHNITTENES GEGRILLTES GEMÜSE.
- GRATIN DAUPHINOISE.

DESSERT:

- KOMPOSITION VON ERDBEEREN, GRIECHISCHER JOGURT UND KARAMELL.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT € 36,50.

SUGGESTION 4: HOLZ BBQ

SUGGESTION 4A:

- HÄNCHEN SCHENKEL MARINIERT IN KETJAP-SAUCE.
- SPECKLÄPPCHEN MIT GYROS KRÄUTERN.
- SCHWEINEFILET MIT SATÉ-SAUCE.
- DIVERSE MERQUEZ WÜRSTCHEN IN VERSCHIEDENE SORTEN.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €26,50 (ZUBEHÖR SIEHE UNTEN).

SUGGESTION 4B:

- IN PERGAMENTPAPIER VERPACKTER LACHS MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND GEMÜSE.
- SPIß MIT IN CHILI-ÖL MARINIERTES SCAMPI.
- GEGRILLTE FRISCHER THUNFISCH MARINIERT IN TOMATEN-ÖL.
- LENDENSTEAK MIT TRÜFFEL-BUTTER.
- SPIß MIT IN KETJAP SAUCE MARINIERTES BAUERNHUHN.
- VEGETARISCHER SPIß MIT CHAMPIGNONS, ZUCCHINI, ZWIEBELN UND PAPRIKA.
- GEPUFFTE KARTOFFELN MIT CRÈME FRAICHE.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €37,50 (ZUBEHÖR SIEHE UNTEN).

SUGGESTION 4C:

- GANZE LACHSHÄLFTE AUF APFELHOLZ MEDIUM GEGART MIT GROBEM SEESALZ.
- KLEINE KREBSEN MARINIERT IN KNOBLAUCH/CHILI-ÖL.
- KALBS ENTRECÔTE GEWÜRZT MIT CHURRASCO-PICADILLOKRÄUTERN.
- PORCHETTA GEFÜLLT MIT ROSEMARIN UND GERÄUCHERTER KNOBLAUCH.
- VEGETARISCHER SPIß MIT CHAMPIGNONS, ZUCCHINI, ZWIEBELN UND PAPRIKA.
- GEPUFFTE KARTOFFELN MIT CRÈME FRAICHE.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €45,- (ZUBEHÖR SIEHE UNTEN).





MIT ZUBEHÖR WIE: (BEI JEDER SUGGESTION)

- HAUSGEMACHTE MAYONNAISE MIT ZUM BEISPIEL; BASILIKUM MIT TOMATE, KALTE BEARNAISE-SAUCE, KNOBLAUCH MIT SCHNITTLAUCH, COCKTAIL-SAUCE UND EVENTUELL SATÉ-SAUCE.
- CARPACCIO VON GEGRILLTE ZUCCHINI MIT KAPERN UND PARMESAN KÄSE.
- TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM-DRESSING.
- FARBENFROHER BLATTSALAT MIT NUSSÖL-DRESSING.
- SALAT VON GURKE, RADIESCHEN, ROTE PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN UND FETAKÄSE.
- WEIßER KOHL SALAT MIT CURRY-DRESSING.
- KALTER NUDELSALAT MIT GEGRILTEM GEMÜSE.
- BRUSCHETTA UND BAGUETTE MIT TRÜFFEL-BUTTER UND FRISCHER GARTENKRÄUTERBUTTER.

21:00 UHR: ABENDSNACK

WÄHREND DAS ABENDFEST IN VOLLEM GANGE IST KÖNNEN WIR DIE FOLGENDE SNACKS SERVIEREN.

SUGGESTION:

- FRITTIERTEN SNACKS, SOWIE FRIKANDELLEN UND ÄHNLICHES.
- KLEINE FRÜHLINGSROLLEN MIT EINER SÜßEN PFEFFER-SAUCE.
- KALBSBITTERBALLEN MIT LIMBURGSE SENF.
- TÜTE FRITTEN MIT MAYONNAISE.

PREIS PRO PERSON BETRÄGT €6,95.

GETRÄNKE:

SUGGESTION 1:

EIN GETRÄNKEARRANGEMENT, FÜR EIN TEIL DES TAGES ODER DEN GANZE TAG. HIERBEI WIRD AUSGEGANGEN VON KAFFEE/TEE, WASSER, SOFTDRINKS (SOWIE COLA ETC.), WEINEN UND BIER.

PREIS PRO STUNDE BETRÄGT €6,- PRO GAST.

SUGGESTION 2:

ALLE GETRÄNKE WERDEN NACHDEM BERECHNET.

KINDERARRANGEMENTEN:

- KEKSE UND SÜßIGKEITEN IN DIVERSEN SORTEN. (SWEETTABLE FOR KIDS)
- BRÖTCHEN MIT KNACKWÜRSTEN WIE AUCH HASELNUSSPASTE ALS ZUSÄTZLICHES BEIM MITTAGSSESSEN.
- FRISCHE ERDBEEREN AUF EINEM LUTSCHER DIE DIE KINDER UNTER EINEM LAUFENDE SCHOKOLADENBRUNNEN HALTEN KÖNNEN WÄHREND DAS MOMENT DER HOCHZEITSTORTE.
- MINI PIZZA UND CHIPS IN DIVERSE SORTEN WÄHREND DEM SNACKMOMENT.
- FRITTEN MIT HUHN FILET, MAYONNAISE, KLEINE TOMATEN UND GURKE WÄHREND DEM DINNER.
- GETRÄNKE SOWIE; FRISTI EN CHOCOMEL.
- HAUSGEMACHTE LIMONADE IN VINTAGE TAPS MIT FRISCHEN ZUTATEN.

PREIS PRO KIND BETRÄGT €24,50.

GERNE LADEN WIR SIE EIN UM UNS KENNEN ZU LEHREN UND IHNEN AUCH VON DEM EINEN
ODER ANDEREN PROBIEREN ZU LASSEN.

IN ERWARTUNG VON IHRER NACHRICHT, MIT FREUNDLICHEN GRÜßEN,

JIM PUTS
RESTAURANT CAFÉ MODERN
T. +32 4 381 30 53
Info@cafemodern.be
WWW.CAFEMODERN.BE

