

esskultour catering köln

KEINE LIEBE
IST NACHHALTIGER

als die Liebe zu gutem Essen.

Auszug aus unserer kulinarischen Vielfalt

IHR CATERER FÜR BUSINESS & TEAM CATERING SOWIE GEWERBLICHE EVENTS
– NACHHALTIG, REGIONAL UND MIT DEM GEWISSEN ETWAS.

Wir möchten Ihnen im Folgenden gerne einen umfangreichen Überblick in unser kreatives, frisches und gesundes Business Cateringangebot in Bio Qualität und regionalen Produkten bieten.

Wir verzichten auf Convenience, Industrieprodukte und Erzeugnisse aus der Massentierhaltung.

Bei uns wird Nachhaltigkeit sehr großgeschrieben.

Dies versuchen wir nicht nur im eigenen Anspruch konsequent zu leben, wir berücksichtigen dies auch in unserer Zubereitung der Speisen, im Equipment, der Logistik und Lagerhaltung, sowie auch in den Transportwegen.

Unser Angebot haben wir versucht sehr umfang- und abwechslungsreich zu gestalten.

Die angegebenen Mindestbestellmengen und Speisen dienen nur der Orientierung. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne ein flexibles Angebot, angepasst an Ihre Wünsche und Bedürfnisse.

Natürlich arbeiten wir auch viel mit saisonalen Produkten, woraus sich weitere jahreszeitenbezogene Variationen ergeben und von welchen Sie sich gerne spontan überraschen lassen dürfen.

Wir würden uns freuen, wenn wir auch Sie nachhaltig von uns begeistern und überzeugen können!

Frühstück- und Meetingpausen

esskultour Catering – Gemischte Brötchen Auswahl

- Halbe belegte Brötchen mit verschiedenem Belag und Garnitur
Salame Milano, Vergina Schinken, französischem Brie, Mortadella, mittelaltem Gouda, Kochschinken, Serrano Schinken, Hüttenkäse, Pecorino, saisonale Marmelade

*ab € 2,50 netto - 2 Hälften pro Person
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*

esskultour Catering – Meeting Frühstück I

- 1 frisches Buttercroissant
mit saisonaler selbstgemachter Marmelade
- 1 belegtes Brötchen
jeweils mit Salame Milano und Vergina Pfefferschinken
- 1 belegtes Bauernbrot
mit Pecorino

*ab € 6,10 netto pro Person
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



esskultour Catering – Meeting Frühstück II

- 1 Schwarzbrot
mit Hüttenkäse, Radieschen und frischer Kresse
- 2 belegte Bergbauernbrote
jeweils mit französischem Brie und Pistazienmortadella
- 1 kleiner Obstsalat im Glas*
mit frischer Minze

*ab € 6,50 netto pro Person
(Mindestbestellwert 15 Portionen)
(*vegan)*

esskultour Catering – Meeting Frühstück III

- 1 belegtes Brötchen
jeweils mit Kochschinken und Pfeffersalami
- 1 belegtes Brötchen
jeweils mit Gouda und Frischkäse
- 1 Laugenbretzel

*ab € 5,80 netto pro Person
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



esskultour Catering – Team Frühstück

- Frühstückssmoothie
mit frischem Obst, Joghurt, Agavendicksaft, Orangensaft
- Schwarzbrot
mit Hüttenkäse, Radieschen und frischer Kresse
- 1 Premium Muffin
Double Chocolate
- 3 belegte Bergbauernbrote
Jeweils mit Südtiroler Speck, französischem Brie und Pistazienmortadella
- Knuspermüsli
mit frischem Obst, Joghurt, Agavendicksaft
- 2 Frische Buttercroissant
Natur | saisonaler selbstgemachter Marmelade
- 1 Donats
Kristallzucker
- 3 Belegte Bergbauernbrote
jeweils mit Salame Milano, Pecorino und Vergina Pfefferschinken
- Frisches Rührei
mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten

*ab € 17,50 netto
(Mindestbestellwert 10 Portionen)*



esskultour Catering – Süße Pause I

- Mega Cookies Selection
1 Double Chocolate, 1 Choc Chip, 1 White Chocolate und 1 Raspberry
- Kuchen im Quadrat 1 (je ein Stück pro Sorte)
Haselnuss-Karamell, Kirschstreusel, Mohnstreusel
- Muffins Selection
1 Heidelbeere, 1 Apfel, 1 Milkschokolade

ab € 12,50 netto
(Mindestbestellwert 15 Portionen)

esskultour Catering – Süße Pause II

- Lava Cookies Selection
1 Schoko-Vanille, 1 Nuss, 1 Kokos, 1 Karamell-Meersalz
- Kuchen im Quadrat 2 (je ein Stück pro Sorte)
Apfelstreusel, Double Chocolate Brownie, Käsekuchen
- Obst Törtchen
mit Mascarponecrème

ab € 9,50 netto
(Mindestbestellwert 15 Portionen)



esskultour Catering – Vitale Pause I

- Vitaler Shake*
Proteinshake
- Knuspermüsli mit frischem Obst*
Naturjoghurt, Agavendicksaft, Vanille
- Südfruchtsalat mit Chia*
Kokosnusswasser, Passionsfrucht, Ananas, Mango, Papaya, Kiwi, Kaki
- Oatmeal mit Blaubeeren, Äpfeln und Walnüssen
dazu griechischer Joghurt und Ahornsirup

*ab € 12,50 netto pro Peron
(Mindestbestellwert 15 Portionen)
(*vegan)*

esskultour Catering – Vitale Pause II

- Vitaler Shake*
Energydrink
- Hüttenkäse mit Crunch
Haferflocken, Mandeln, Joghurt, Apfel, Ingwer, Kardamom und Zimt
- Overnight Oat mit Heidelbeeren*
dazu Chiasamen und kalifornische Walnüsse
- Quinoa mit Avocado-Vanille-Pudding*
dazu Granatapfel und Datteln

*ab € 11,80 netto pro Peron
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



*(*vegan)*

esskultour Catering – Brotzeit Pause I

- Süßkartoffel-Focaccia
mit Wildschinken und Melone
- Ciabatta mit Räucherlachs
und Oliven-Ricottacrème
- Olivenbrot
mit Povolone und Avocado
- Knoblauchcrostini
mit Tomatenspalten und Mozzarelline
- Tramezzini
mit Thunfisch und Radicchio

ab € 13,50 netto
(Mindestbestellwert 15 Portionen)



esskultour Catering – Brotzeit Pause II

- Dinkelpizza-Schnitten
mit Büffelmozzarella, Kapern, Thymian und Basilikum
- Tramezzini mit Schwertfisch
mit Peperoni-Topfen
- Walnussbrot
mit Pecorino und Pistazien
- Bergbauernbrot
mit Hüttenkäse, Gurke und frischer Kresse
- Crispy-Chicken-Stulle
mit Lauchzwiebeln und Römersalat

*ab € 13,50 netto
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*



esskultour Catering – Brotzeit Pause II

- Schwarzbrot
mit Krabbensalat
- Graubrot
mit Obazter, Radieschen und Röstzwiebeln
- Hack-Sandwich
mit Curry-Apfelcrème
- Naan-Brot
mit Tomaten-Pesto
- Bergbauernbrot
mit Roastbeef, Sauce tatare, Kartoffelchips und frischer Kresse

*ab € 13,50 netto
(Mindestbestellwert 15 Portionen)*

esskultour Catering – Meeting Zeit I

- Gemüsesticks mit Dip
*frische Gemüsesticks aus Gurke, Möhre, Paprika, Staudensellerie, Rettich
mit Joghurt-Petersilien-, Tomaten-Paprika, Wasabi-Soja-Dip*
- Wrap Variation I
Thunfisch-Mais | mediterranes Grillgemüse | gegrillte Putenbrust
- Kleiner frischer Obstsalat im Glas
mit saisonalen Obstsorten und Minze

ab € 12,80 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)



esskultour Catering – Meeting Zeit II

- Mini Bagels Variation
Italien-Style | Country-Style | Chicken-Style | Veggie-Style
- Kräuter-, Curry, Paprika-Polentaplätzchen
mit mediterranem Grillgemüse | Prosciutto crudo | Bergkäse
- Sandwich Variation
Thunfisch-Olive | Hähnchenbrust-Honig-Senf | Grillgemüse-Sundried-Tomato | Roastbeef-Peperoni

ab € 15,00 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)

esskultour Catering – Meeting Zeit III

- Wrap Variation II
Möhren-Ingwer-Pesto | Prosciutto crudo-Ricotta Creme | süß marinierte Hähnchenbrust
- Bruschetta Variation
Prosciutto crudo mit Gewürzfeige, Oliventapenade, Tomate-Basilikum, Zucchini-Pinienkern
- Obst am Spieß
saisonales Obst am Spieß mit Zitronengrasöl

ab € 14,00 netto (Mindestbestellwert 15 Portionen)



esskultour Catering – Bio Flammkuchen Blech

- mit Südtiroler Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch
- mit Ziegenkäse, Honig und Cranberries
- mit Hähnchenbrust und Ofenpaprika
- mit Grillgemüse und Feta
- mit Champignons und Lauch

ab 25,00 EUR für 2 Bleche (Mindestbestellwert 5 Portionen)

ab 85,00 EUR für 4 Bleche (Mindestbestellwert 3 Portionen)



Lunch

esskultour Catering - Vorspeisen und Suppen

Ganzjährig zu ordern

- Cous Cous Salat*
mit Granatapfelkernen, Datteln, Zimt, Cumin, Frühlingslauch, Paprika und Haselnüssen
- Fenchelsalat mit Quinoa*
Babyspinat, Granatapfelkerne, Granny Smith, Koriander, Mohnsamen an Agaven-Olivenöl-Dressing
- Asia Rohkostsalat mit Teriyaki Hähnchen
Bio Rotkohl, Paprika, Lauchzwiebeln und Sesam Öl
- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch
Rucola, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten, Parmesan, Pinienkerne und Basilikumsamen
- Tatar vom Rindfleisch im gebackenem Wan Tan Körbchen
mit Quitte, Limette, Ingwer, schwarzem Sesam und Shisokresse
- Salat mit Ofengemüse
Blumenkohl, Brokkoli, Kichererbsen, Ingwer, Tahini, Joghurt an Kurkuma-Dressing
- Ingwer Krautsalat
mit Sesam, Koriander, Minze, Limette und scharf mariniertem Hähnchen-Stick
- Mini Penne Salat*
mit getrockneten Tomaten, Sonnenblumenkernen und Rucola
- Möhren-Linsen-Salat
mit roten Zwiebeln, Orangenfilets, Rauchmandel, milder Chili und Radicchio
- Bulgursalat mit edelsüßem Rindfleisch
Spitzpaprika, blanchierten Zuckerschoten, Ras el Hanout und Chinakohl
- Curry-Suppe
mit Zitronengras und Kokosschaum
- Süßkartoffelsuppe mit Speckchip
mit Chili – Flocken



- Möhren-Ingwer-Suppe
mit Kokosmilch
- Käse-Nuss-Suppe
mit Apfelconfit und Nuss-Crunch
- Kartoffel-Selleriecremesuppe
mit Speck, Birnen und Zitrone
- Weinsuppe
mit Äpfeln, Lauch und Walnuss-Croûtons
- Rote Linsensuppe
mit Kafir-Limetten, rotem Curry und Zuckerschoten



Saisonal zu ordern

- Melonensalat mit Fenchel
mit Mozzarella, Pekannusskernen, Ahornsirup, Radieschen, Basilikum, Parmesan und Römersalat
- Rote und gelbe Bete Carpaccio
mit kleinen Artischocken, Pfifferlingen, Mandelkernen, Weißweinessig, Schafskäse, Salate und Kräuter
- Kürbis-Pastinaken-Salat
mit Tahine-Dressing und Cranberry-Kompott
- Linsen-Birnen-Salat*
mit Avocado und Brotchips
- Sommersalat
Linsen, Quinoa, Brokkoli, Mais, Tomaten, glasierten Kichererbsen, eingelegte rote Zwiebeln, marinierte Zucchini, Harissa und Joghurt
- Lauwarmer Gemüsesalat
Mediterranes Grillgemüse, Orangen-Kräuter Dip und Polentagrissini
- Buddhas Bowl*
mit Teriyaki Hühnchen, rotes Quinoa, Vogerlsalat, Edamame, Avocado, helle Soja-Sauce und Stiefmütterchenblüten



- Kaltes Suppen Trio
Gazpacho, Joghurtsuppe mit Garnele und Gurkensuppe mit Crostini
- Pastinaken-Senf-Suppe
mit Kresse, Schmand und Granatapfel
- Blumenkohlsuppe
mit Zitronengras, Limette und Korianderpesto
- Maronensuppe
mit Karamell und Zimt-Croutons
- Kürbiscrèmesuppe
mit Orangen, Aceto, Basilikumpesto und Kernöl



*1 Vorspeise oder Suppe: ab € 4,10 netto pro Peron (Mindestbestellwert 10 Portionen)
Kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden!*

esskultour Catering - Hauptgerichte

Ganzjährig zu ordern

- Soba Nudeln mit frittiertem Rindfleisch*
Staudensellerie, Zuckerschoten, Rettich, Avocado, Erdnuss- und Sesamöl
- Drei Köstlichkeiten
Schweinefilet mit Bambus, Kräuterseitlingen und Ingwer
- Kartoffel-Kohlrabi-Puffer
auf rotem Linsen-Tomatengemüse
- Mariniertes Hähnchen in Sesamkuste*
mit Fried Rice (Wildreis mit Ananas, milde Sojasauce, Erbsen, Möhren, Cashewkernen, Ingwer, Curry)



- Dinkeltortelloni
mit Haselnüssen und schwarzem Sommertrüffel
- Kalbsschulter mit frischem Rosmarin
auf Pastinakenpüree und Wurzelgemüse
- Lachs in Balsamico-Reduktion
mit Kräuterpesto, blanchierter Karotte und Zitronenabrieb
- Rinderfilet mit Rosmarinhaube
Fenchelpüree und Sauce aus dem besten Lareith Lagrein
- Asiatisch mariniertes Kräuterhuhn mit Pak Choi und Pflaume
mit Zitronengras, Limette und Tomate
- Kleines Rumpsteak an Rosmarin
mit Peperonata siciliana
- Saltimbocca am Spieß
Kalbsrücken am Spieß mit Salbei, Fenchel und Paprika-Polenta
- Kokoscurry mit Rindfleisch und Wildreis
mit Paprika, Bambussprossen, Kafir-Zitronenblättern, Sesamöl
- Auberginen Curry mit gebratenem Räucher-Tofu
an Kräuterpolenta
- Mariniertes Grillgemüse am Spieß
mit roten Zwiebeln, Kurkuma und Safranreis
- Vegetarisches Frühlingspfännchen und gebackenem Feta-Käse
mit Zucchini, Aubergine, Karotte, Radieschen
- Gnocchi
an fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce mit Auberginen
- Wiener Schnitzel mit Zitrone
und Bratkartoffeln



- Schweinegeschnetzeltes mit Wildreis
Saisonales Gemüse und Meerrettichsauce
- Lasagne
Das Schichtwerk mit Rinderhack, Kohlrabi, Lauch, Möhren und Zitronenthymian-Sauce
- Schlutzkrapfen
mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch und Pinienkern-Petersilien-Butter
- Rotes Panang-Curry mit Duft Reis
Hähnchen, Möhren, Champignons, Buschbohnen, Cherry Tomaten, Zitronengras und Koriander
- Rheinischer Gulasch
mit Semmelknödel und Apfelrotkohl



Saisonal zu ordern

- Risotto
mit Pfifferlingen, Safranfäden und Süßdolde
- Gegrillte Hähnchen Involtini
und Zucchini-Spargel-Gemüse
- Pasta mit Pfifferlingen und Artischocken
an einer spritzigen Weißweinsauce
- Linguine mit grünem und weißem Spargel
Cherry Tomaten, Pinienkernen, Feta und Minze
- Schweinefilet mit Kräuterkruste
auf Pfifferling Risotto



- Möhrennudeln*
mit Bärlauch-Pesto
- Frühlingslasagne
Das Schichtwerk mit Rinderhackfleisch, Spargel, Mango, Mangold und Spitzkohl
- Fettucine mit Spargel-Gruyere-Sauce
und Bärlauch
- Hirschgulasch
mit Portwein – Wachholderbeerjus und Selleriepüree
- Farfalle mit Hähnchenbrust und Zironenzucchini
Mandeln und Bärlauch
- Gnocchi in Thymian-Weißwein-Sauce
mit Rosenkohl, Maronen und karamellisierten Apfelspalten
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto
Pinienkernen, schwarze Oliven, Petersilie, milde Chiliflocken und Parmesanspäne
- Knusprige Pilzpasta*
Champignons, Austernpilze, Shitake, Lauchzwiebeln, geröstetes Brot, milde Chili, Thymian und Zitrone



1 Hauptgericht mit Fleisch: ab € 14,90 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)

1 Hauptgericht vegetarisch: ab € 10,50 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)

esskultour Catering - Desserts

Ganzjährig zu ordern

- Eingelegte Ananas*
am Spieß mit Zitronengrasöl und Chili mariniert
- Panna Cotta im Glas
mit Apfel-Estragon-Kompott, Bourbon Vanille und Madagaskar Pfeffer
- Vanille Mango Crumble*
mit cremigem Sojajoghurt, Limette, Vollkornkeks und Thai Basilikum
- Weiße Schokoladencrème im Glas
mit Rosa Pfefferbeeren und Knusper-Thymian-Meersalzkrokant
- Vanille Crumble*
mit cremigem Sojajoghurt, gemischten Beeren und Minze
- Sfogiate
vom Südtiroler Apfel, Amarettini und Mascarpone
- Zitrusfrucht Crumble
mit Haselnüssen, Ingwer, Vanilleschote und Rohrzucker
- Schoko-Chili-Mousse
mit Minze und Physalis



Saisonal zu ordern

- Rhabarber Crumble
mit Frischkäsecrème, Amarettini und Apfel
- Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione
mit Vanille, Limette, Holunderblüte und Minze
- Vanille Ricotta mit Erdbeeren
mit Zitronenzesten und Zitronenmelisse
- Mohn Panna Cotta
mit Holunderblüten und Sauerkirschkompott



(* vegan)

1 Dessert: ab € 3,50 netto pro Person (Mindestbestellwert 10 Portionen)

Kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden!

Komplettes Lunchmenü (Vorspeise/Suppe, Hauptgericht mit Fleisch, Dessert): ab € 21,00 netto pro Person

***Komplettes Lunchmenü (Vorspeise/Suppe, Hauptgericht vegetarisch, Dessert): ab € 17,80 netto pro Person
(Mindestbestellwert 10 Portionen)***

Auszug Getränke Angebot:

Getränke

Gerne bieten wir auf Wunsch auch Getränke an. Diese berechnen wir dann nach dem tatsächlichen Verbrauch zu den angegebenen netto Einzelpreisen.

Im Folgenden können Sie unsere Standartgetränke entnehmen.

Getränke Angebot (mit Nettoeinzelpreisen):

Heißgetränke

- BIO Fairtrade Filterkaffee – *10,80 EUR / 1 L Kanne*
- Teewasser – *4,20 EUR / 3 L Kanne*
- GEPA Fairtrade Teespezialitäten - *1,60 EUR / pro Beutel*
(Earl Grey, Ceylon, Darjeeling, Grüner Tee, Früchtetee, Fencheltee)
– inklusiv Honig | Frischmilch | Zucker

Alkoholfreie Getränke

- fritz Cola und fritz Cola zuckerfrei - *2,35 EUR / 0,33 L Flasche*
- fritz Bio – Schorlen (Rhabarber und Apfel) - *2,52 EUR / 0,33 L Flasche*
- Voelkel Bio Saft (Orange oder Apfel) – *2,77 EUR / 0,2 L Flasche*
- Haaner Feldenquelle Mineralwasser medium / still – *1,60 EUR / 0,25 L Flasche*



Wir freuen uns auf Sie!



Postanschrift: Eintrachtstr. 10
50668 Köln

Betriebsstätte: Grafenmühlenweg 1
51069 Köln

+49 (0)221 - 69 20 44 10
post@esskultour-koeln.de

www.esskultour-koeln.de
www.facebook.com/esskultourkoeln