# Die drei schönsten Worte: Essen ist fertig!

#gutenappetit
#cateringvomprofi
www.unnormal-entertainment.de





Als regional, privat geführte Veranstaltungsagentur unterstützen wir unsere Kunden bei allen Fragen und vor allem bei der Ausführung im Cateringbereich.

Unser Team aus der Cateringabteilung mit gelernten Köchen, die ihr Herzblut in die Verarbeitung von hochwertigen Lebensmitteln stecken, liefert Ihnen das passende Foodkonzept für Ihre Veranstaltung aus regionalen und frischen Produkten. So gewährleisten wir, dass örtliche Lieferanten partizipieren und Tier sowie Umwelt schonend behandelt werden.

Unsere, im folgenden genannten Möglichkeiten, können in Form von Buffets, Flying-Variationen oder einer Liveküche angeboten werden. Ob unsere beiden Foodtrucks ",,Trude" und "Heidi", oder einfach nur eine klassische Ausführung; wir basteln auch über die Angebote hinaus eine passende Lösung für Ihr Event.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und vereinbaren ein erstes Beratungsgespräch zur Findung eines individuellen und veranstaltungsbezogenen Konzeptes.

Guten Appetit!

Ihr

Sinan R. Heesen

Gesellschafter und Geschäftsführer

Gesellschafter und Geschäftsführe

HEESEN GRUPPE



#### **Buffet Classic**

Unser klassisches Buffet für jeden Anlass.

# Vorspeisen

Blattsalate mit zweierlei Dressing Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Melonenschiffchen mit Parmaschinken Räucherlachs mit Meerrettichsahne Putenbrust mit Sauce Cumberland

# Suppe

Kraftbrühe mit Minimaultaschen

# Hauptgänge

Medaillons vom Schwein in Waldpilzrahm Zanderfilet an Rieslingsauce Gegrillets Hähnchenfilet in Kräuterrahmsauce Gemüsevariation, Speckbohnen, Kartoffelgratin und Mandelreis

#### Dessert

Frischer Obstsalat Mousse au Chocolat Käsebrett mit Trauben Gute Köche kochen, weil sie müssen.

Großartige Köche kochen, weil sie wollen.

#### **Buffet Brauhaus**

Unser Buffet nach Brauhausart.

# Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit Dipp Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und weißem Balsamicoessig Thunfischsalat mit Kidneybohnen auf Romanasalat Gegrilltes saisonales Gemüse mit Thymian und Olivenöl Gebackene Kirschtomaten mit marinierten Mozarellakugeln Geschmorter Orangenchiccoree mit Trüffelschinken

## Hauptgänge

Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken, dazu geschmorter Fenchel und Farfalle Haxenfleisch in dunklem Bierjus mit Stampfkartoffeln und Weinkraut Rinderbraten in Honig-Rosmarinjus mit Petit Kartoffeln Ratatouille

#### Dessert

Duette von weißer und dunkler Schokolade mit Mangotopping Eingewecktes von frischen Beeren mit Vanillehaube



#### Internationales Buffet

Genießen Sie das etwas andere Buffet.

# Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Frischkäse-Vinaigrette und gebratener Maispoladenbrust Carpaccio von der Tomate mit Büffelmozzarella und Olivenpesto Gebeizter Lachs mit Gurkennudeln und Limonen-Creme frâiche Gazpacho mit Parmesanchips
Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven
Blattsalate mit Frenchdressing
Brotauswahl und Butter

# Hauptspeisen

Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit Kartoffel-Basilikumpüree und Tomatenjus Filet vom Schwein an Rahmsauce von Backpflaumen mit Mandelbrokkoli und Kartoffelstrudel Kalbstafelspitz an Trüffelschaum, Spargel - Cassoulet und Polenta Linguine mit Lachs und Spinat

#### Dessert

Erdbeercreme mit Mandelgebäck Tiramisu mit eingelegten Aprikosen



#### **Buffet Mediterran**

Deftige Mahlzeiten aus den warmen Ländern Europas.

## Vorspeisen

Italienische Hackfleischbällchen und gegrilltes Gemüse Mozzarella und erntefrische Fleischtomaten, mariniert mit Basilikumpesto Bruschetta vom Ciabattalaib mit Oliventappinade Gegrillte Aubergine mit Tomate und Parmesan überbacken Tortellinisalat mit Paprika und Kräuterpesto Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Pinienkernen Avokado-Tomatensalat an Ruccola

# Hauptgänge

Hähnchenbrust in mediterraner Kräuterkruste auf Ratatouille Brunoise, dazu Pilz-Risotto Lammchops mit Rosmarinjus und gerösteten Olivenkartotoffeln Meeresfrüchte Cocktail in Knoblauch-Olivenöl, gegrillt auf Chillispaghetti Pikkata vom Seelachs auf Paprikagemüse, dazu Basmatireis Saltimbocca vom Schweinerücken auf Tomatensugo, dazu Thymian-Butter Gnocchi

#### Dessert

Mascarponemousse mit Grandmanier und Löffelbisquit Itailienischer Weichkäse mit Feigensenf Passionsfruchtcreme mit Mangochutney



#### Grill - Buffet

Live-Entertainment mit Wow-Effekt garantiert!

#### Kleiner Starter im Weckglas

Bruschetta mit frischen Basilikum und geröstetem Ciabatta Avokado-Melonensalat mit Shrimps Gazpacho von der gegrillten Paprika

#### Salatvariationen

Grüner Spargelsalat mit tandorimarinierten Hähnchenstreifen Chicoree Salat mit karamelisierten Orangenfilets Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Granatapfelkernen Eisbergsalat-Spalten mit Joghurt Dressing und Croutons vom Laugengebäck Steierischer Kartoffelsalat mit Kürbiskernen und Radieschen Indischer Krautsalat, mit Paprika und Kurkumavinaigrette Bauernsalat mit Feta und Balsamico

#### Grill

Hausmacher Bratwurst
Bauchfleisch vom Iberico Schwein
Nackensteak Holzfäller Art
Hüftsteaks, dazu Lemon-Spicy Dip oder Cocktailsauce
Seelachs in der Folie mit Zitronengras und Kapern, dazu Sour cream, BBQ sauce, Senf,

# Veggie vom Grill

Roasted Potatos Gemüsespieße mit Dipvarianten Marinierter Grillkäse Maiskolben mit Salzbutter Champignons und gefüllte Kirschpaprika am Spieß

# Beilagen

Olivenciabatta Safranbutter, Knoblauchdip gegrillte Kartoffelscheiben Schnittlauchcreme french fries-Süßkartoffelsticks

#### Nachspeisen

gegrillte Ananas mit Vanilleeis Käsekuchen mit Mandarinenchutney aus dem Weckglas Apfel Crumble aus dem Weckglas

# Es braucht drei Grundzutaten für gutes Essen:

Liebe und Wissen.

#### **Buffet Asia**

Genießen Sie die asiatische Vielfalt.

# Vorspeisen

Garnelenschwänze auf Mango-Ingwersalat Chicorée-Schiffchen mit Lachs Glasnudelsalat mit Sprossengemüse Reissalat mit Mungobohnen

#### Suppe

Süß-sauer Suppe

# Hauptgerichte

Bami Goreng-Nudeln, Shrimps und Huhn Lachsfilet im Zitronengras-Ingwersud Schweinefleisch süss-sauer Asiatisches WOK-Gemüse und Basmatireis

#### Dessert

Exotischer Fruchtesalat Kokosmilchpudding Reisauflauf



#### **Buffet Rustikal**

Das Rustikale Buffet-Konzept unseres Hauses.

# Vorspeisen

Verschiedene Brotsorten mit Dip
Bunte Blattsalate und Gemüse-Stifte dazu Mango-Joghurt-Dip
Kaiserschoten-Birnen-Salat mit gelber Paprika, Strauchtomaten und Sprossen
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Vitello Tonnato vom Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichcreme
Waldorfsalat mit Wallnusskernen und Entenbruststreifen

# Hauptgänge

Putenragout dazu Schmorgemüse und Bandnudeln Kräuter-Schweinerücken im eigenen Jus dazu Rosmarin-Ofenkartöffelchen Seelachsfilet unter der Kräuterkruste mit Rahmspinat und Butterreis

#### Dessert

Mascarpone-Amaretto-Créme Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln



#### Live-Burger-Truck

Unser Team kommt auf Ihre Veranstaltung ob Geburtstag, Jubiläum, Polterabend oder andere Anlässe.

Wir bringen alles mit, wie es vor dem Fest mit Ihnen abgesprochen wurde. Ihre Gäste stellen sich ihren "Favorit-Burger" nach persönlichem Wunsch an unserem Foodtruck zusammen und können aus unseren leckeren Burger-Buns in den Varianten rot, gelb, schwarz, classic oder auch vegan wählen.

Frische Zutaten, wie verschiedene Salate der Saison, Tomaten, Gurke oder andere saisonale, "Leckereien aus dem Garten" runden den Burger ab.

Als "krönenden Abschluss" verleihen Sie ihrem eigenen Burger mit einem Dip das gewisse Etwas. Wählen können Sie zwischen BBQ, Senf, Hamburger Dressing, Guacamole, einen Cocktail-Dip oder Spicy Salza.

Als Beilage empfehlen wir: Wedges, Süßkartoffelpommes oder Steakfrietjes

Wir wünschen guten Appetit!



#### BBQ-Live-Cooking im Foodtruck

Wir kommen mit unseren flotten Trucks "Trude" oder "Heidi" und bereiten Ihnen live und vor Ort Ihr Lieblingsgericht zu. Jede unserer individuell angebotenen Spezialitäten besteht aus einem frischen Salat, scharf angebratenem Fleisch, Fisch oder Gemüse vom Grill und einer weiteren, leckeren Beilage.

Unsere große Auswahl an Salaten verspricht ein wahres Geschmackserlebnis - wählen Sie beispielsweise aus grünerm Spargelsalat mit saftigen, tandoori marinierten Hähnchenstreifen, einem mediterranen Nudelsalat mit frischem Gemüse vom Grill und sauer-süßem Granatapfelkern-Topping oder doch lieber einen traditionellen steirischen Kartoffelsalat mit knackigen Kürbiskernen und Radieschen für den herzhaften Geschmack.

Passend zu den Salaten bieten wir eine Variation von Spezialitäten vom Grill an. Dazu zählen unter anderem, knackige Bratwürste nach Hausmacher Art oder scharf angebratenes Bauchfleisch vom Iberico Schwein. Für den leichten, mediterranen Geschmack, bieten wir Ihnen ein Hähnchensteak mit köstlicher Paprikamarinade. Darüber hinaus bereiten wir Ihnen Rinderhüftsteaks, Kräuternackensteaks, Puten Curry und Schweinefilet-Spieße zu.

Schmackhaft wird es auch mit unserem marktfrischen Angebot von Fisch und Meeresfrüchten. Dazu zählt der fangfrische Seelachs, serviert in Folie mit Zitronengras und würzigen Kapern oder der perfekt gegarte Garnelenspieß. Zu unseren köstlichen Varianten gehört eine angemachte Sour Cream, rauchige BBQ-Sauce, Currysauce oder ganz klassisch würziger Senf. Unsere verlockenden Roasted Potatos bieten Ihnen auch eine vegane BBQ-Alternative an.

Zu unseren leckeren Beilagen gehören knusprige Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes, weiche Wedges und Steakfries, auf Wunsch natürlich klassisch mit Tomatenketchup und Trüffel-Mayonnaise.

Feuer frei!



## Pasta-Live-Cooking

Bereichern Sie Ihr Fest mit einem weiteren unvergesslichen Highlight.

Wer weiß heute schon genau was er am Tag seiner Veranstaltung essen möchte? Deshalb kochen wir live und vor Ort nach Ihren Wünschen. Unsere Köche kreieren Ihnen im Wok köstliche Pasta-Gerichte ganz nach Ihrem Geschmack. Aus einer Vielfalt diverser Nudel-Sorten, Fleisch und Fisch, frischen Kräutern und Saucen, bereiten wir zu, wonach Ihnen in diesem Moment ist.

Nachdem Sie sich für Tagliatelle, Spaghetti, Fusilli oder Farfalle aus unserem breiten Pasta-Sortiment entschieden haben, wählen Sie aus verschiedenen Fleischvarianten wie zarten Rinderfilet-Streifen, einem herzhaften Schweinefilet, würzigem Geflügel oder aus unserem marktfrischen Fischangebot, bestehend aus köstlichem Lachs oder Garnelen.

Kombinieren Sie Ihren Favoriten mit frischem, saisonalen Gemüse, wie zum Beispiel Zucchini, Blattspinat, Paprika, Karotten, Spargel, Pfifferlingen, Oliven, Zwiebeln, frischen Cherrytomaten und getrockneten Tomaten.

Dazu kreieren wir Ihnen eine leckere Sauce aus aromatischen Zutaten wie Olivenöl, Trüffelöl, Pesto, Gorgonzola, Sahne oder Tomatensugo.

Knoblauch, Chilli, Kräuter, Salz und Pfeffer bringen die richtige Würze in Ihre Wunschspeise, die mit ihrem Wahl-Topping wie Rucola verfeinert wird. Das besondere Etwas erhält ihr persönliches Nudelgericht beim Finish mit dem großen Parmesanlaib.

Guten Appetit!

# Fingerfood

Ob im Flying oder geschmackvoll angerichtet, immer ein optischer Genuss.

#### Basic

Mini Frikadelle mit getrockneter Tomate Mini Wrap verschiedenen Füllungen Mini Frikadelle mit getrockneter Tomate Mini Quiche Loraine mit Speck und Zwiebeln Deftiger Sate Spieß Yakitori Spieß

#### Standart

Pflaume im Speckmantel
Dattel im Speckmantel
Mini Schnitzel von Schwein oder Geflügel
Hähnchen Schnecke Croatia
Anti - Pasti Spieße miniatur
Mini Pizza mit Mozzarella Spieß
Mini Sandwich mit Thunfisch und Gurke
Trammezieni mit gegrillter Paprika
Gemüsebällchen am Spieß (veggie)
Mini Quiche vegetarisch (veggie)
Mini Frühlingsrolle (veggie)
Tomate-Mozarella Spieß (veggie)

#### Premium

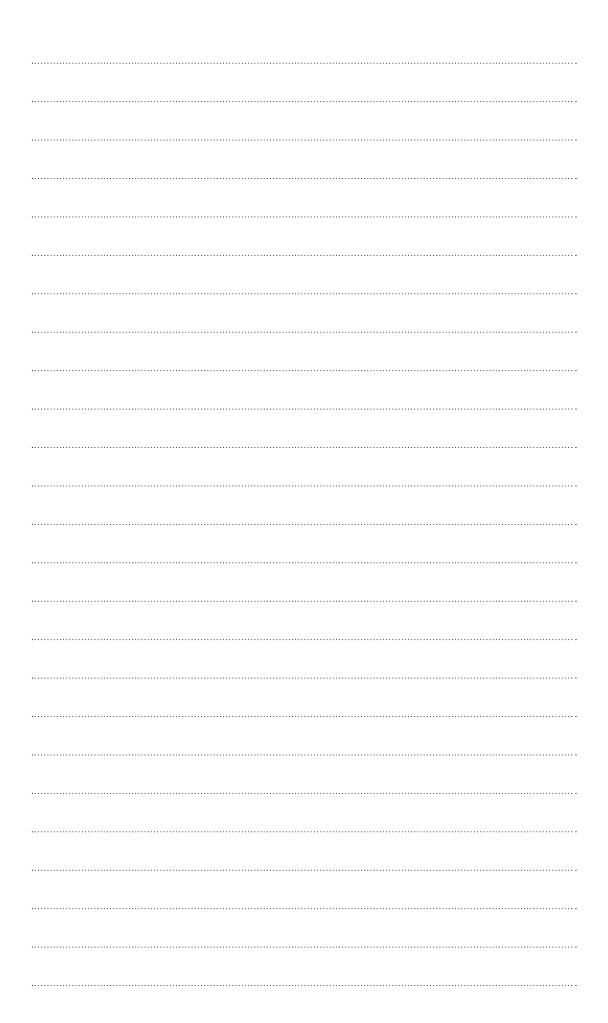
Roastbeef Spargel-Röllchen
Rinderroulade mit Paprikaflocken
Gebratener grüner Spargel mit Safran Ajoli im Parma-Schinkenmantel
Cube von der Honigmelone mit Segel vom Serranoschinken
Zitronengras-Garnelen Spieß (veggie)
Roulade vom Räucherlachs im Noriblatt (veggie)
Pumpernickel mit Räucherlachs-Tatar und Crème fraîche (veggie)
Champion mit Frischkäse am Spieß (veggie)

# Im Weckglas

Schafskäse mit Gurke, Olive und Peperoni in Thymian-Zitronenvinaigrette Couscous-Salat mit Gemüse und Hähnchenstreifen, gerösteter Sesam Matjes mit roter Beete, Gewürzgurke, Äpfel, Zwiebel, Crème fraîche Putenbrustsalat mit Orange, Pinienkerne mit Curry Mayonnaise Asia Mienudelsalat mit Gemüsestreifen Möhren-Ingwersalat mit Hähnchen Rindfleisch Salat mit Paprikastreifen leicht scharf Apfel-Sellerie Salat mit Walnusskernen Tomate-Mozzarella Salat (veggie) Sprossensalat mit Julienne Gemüse Süß-sauer (veggie) Anti-Pasti Salat mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen (veggie) Italienischer Mini Pennesalat mit Kirschtomaten (veggie) Feiner Kartoffelsalat mit gerösteten Kürbiskernen (veggie)

Der Platz für Ihre Catering-Wünsche	

.....



# unnormal entertainment

unnormal entertainment®
Heesen GmbH
Kaiser-Friedrich-Halle
Hohenzollern Str. 15
41061 Mönchengladbach
Tel.: +49 (0) 21 61 62 10 74 0
info@unnormal-entertainment.de