



La **CANNELLE**
HAUTE CATERING

BANKETTMAPPE

Alle Angebote gelten vorbehaltlich der Verfügbarkeit und sind unverbindlich.
Vorschläge sowie einzelne Items können auf Wunsch abgeändert oder erweitert werden.





// // Jedes Event fordert volle Konzentration, Respekt und Hingabe. Vorlieben sind bunt und schon morgen anders als heute.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung, lassen Sie sich überzeugen und vertrauen Sie auf unsere Fähigkeiten. Gemeinsam verwirklichen wir Ihr Event.

La CANNELLE
HAUTE CATERING

// LA CANNELLE

WAS UNS AUSMACHT ...

Was uns ausmacht, ist die Symbiose von persönlicher- und fachlicher Kompetenz.

Wir vereinen Handwerk und Kunst in jedem Arbeitsbereich und transportieren unser Können auf jedes Event.

Von der Idee, über die Beratung zur passenden Deko bis hin zur Erstellung des Menüplans begleiten wir

Sie. Neben der kulinarischen und kreativen Konzeption, sorgen wir für einen reibungslosen logistischen Ablauf Ihrer Veranstaltung -Europaweit.

Unser Catering Personal ist kompetent, freundlich und hilfsbereit.

Bei unserer Zusammenarbeit legen wir großen Wert auf unsere Reputation als verlässlicher Partner. Wir

arbeiten sorgfältig und gewissenhaft und setzen bei allen unseren Handlungen und Entscheidungen auf Ehrlichkeit.

Lassen Sie sich beraten und werden Sie Teil vom „Haute Catering“.

Unsere Divise lautet:
**Es ist schlicht eine Frage des Geschmacks
- und nicht des Budgets!**



// EXKLUSIVITÄT

IHRE VORGABEN | UNSERE EXPERTISE

Als Gastgeber laden Sie ein und wir übernehmen für Sie den Rest. Kein Wunsch ist uns zu ausgefallen. Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten und Sie als Gastgeber in den Mittelpunkt zu stellen. Wir schaffen für Sie das perfekte Ambiente und kümmern uns um alle Rahmenbedingungen rund um Ihr Event.

// LEIDENSCHAFT

ELEMENTAR | AUTHENTISCH | DELIKAT

Ob eine Privatfeier oder ein geschäftliches Ereignis, bei uns bekommen Sie für jeden Anlass ein auf Sie abgestimmtes Angebot. Die Erfüllung Ihrer Ansprüche und Wünsche hat dabei oberste Priorität. Mit Leidenschaft und Kompetenz lässt sich jede Vorstellung in ein genussvolles Cateringkonzept umsetzen.

// UNTERNEHMEN

EINLADUNG | UMSETZUNG | IMAGE

Wir erfinden uns stets neu, arbeiten mit Hingabe und kreieren unvergessliche Momente.

Die Verarbeitung von qualitativen Produkten, eine mehrjährige Berufserfahrung national und international sowie fachgerechtes Know-how sind die Garanten unseres Erfolges.



// INHALTSVERZEICHNIS

Snacks.....	//8-9
Kuchen und Gebäck.....	//10-11
Frühstück.....	//12-13
Frühstücksbuffet.....	//14-15
Fingerfood.....	//16-17
Lunchbuffet.....	//18-19
Dinnerbuffet.....	//20-21
Menüs.....	//22-23
Mitternachtssnack.....	//24-25
Suppen.....	//26-27
Xmas Special.....	//28-29







//SNACKS

SÜß

MINDESTABNAHME 10 TEILE PRO SORTE

Gemischte Mini Croissants Schoko, Mandel und vieles mehr	1,05 €
Mini Schokobrötchen.....	1,05 €
Buttercroissant groß.....	1,35 €
Mini Franzbrötchen.....	1,75 €
Franzbrötchen Maxi.....	2,25 €
Mini Berliner.....	1,25 €
Mikro Misch Donuts.....	1,35 €
Spritzgebäck gemischt.....	1,35 €
Auswahl an Macarons.....	1,35 €
Schokodonut Maxi.....	1,55 €
Quarkbällchen.....	0,95 €
Kleine Amerikaner..... diverse Glasuren	1,65 €

HERZHAFT

MINDESTABNAHME 10 TEILE PRO SORTE

Herzhafte Mini Croissants..... Käse, Schinken und vieles mehr..	1,45 €
Mini Snack  Blätterteigtaschen würzig gefüllt	1,80 €
Kleine gebackene Quiche divers.....	1,80 €
Mini Laugengebäck  belegt mit milder Landbutter	1,35 €
Laugenkonfekt..... kleines Laugenkonfekt belegt wahlweise mit Schinken und Käse, Brie und Feige, Kernschinken und Gurke	1,95 €
Halber Bagel  mit Frischkäse natur oder Sesam Bun	1,35 €
Clubsandwich..... mit Huhn, Tomate, Bacon und Ei gespießt	2,40 €
Currysandwich..... mit Chicken und Sesamcreme	3,10 €
Roggensandwich..... mit Dillcreme, Räucherlachs und eingelegten Gurken	2,60 €

Steaksandwich..... mit Remoulade und Cheddar	3,40 €
Trammezzini  mit Tomate, Mozzarella und Pesto verde	2,10 €
Panino..... mit Mailänder Salami, Rucola und Tomatenbutter	2,80 €
Halber Wrap..... gefüllt mit Glasnudeln, Pute und süß saurem Dip	2,10 €
Halber Wrap..... gefüllt mit Krautsalat und Braten vom Landschwein	2,40 €
Halber Wrap..... gefüllt mit Lachs, Eisberg und Sauce Tatar	2,40 €
Halber Wrap..... gefüllt mit BBQ Beef, Gemüse Texas Style und Endivie	2,60 €

Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.

//KUCHEN & GEBÄCK

SÜß:

Italienisches Kaffeegebäck 500g.....	12,50 €
Teegebäck 500g.....	15,50 €
Weihnachtsgebäck (zur Saison) 500g.....	18,50 €
Dinkel Apfelschnitte.....	2,35 €
Pflaumen Butterstreusel.....	2,45 €
Donauwelle.....	2,95 €
Kirsch Schokokuchen.....	2,15 €
Karottenkuchen mit Zuckerglasur.....	2,95 €
Russischer Zupfkuchen.....	2,35 €
Gedeckter Käsekuchen.....	2,15 €
Klassischer Käsekuchen.....	3,25 €

SALZIG:

Grissini natur 100g.....	1,65 €
Erdnüsse gesalzen 100g.....	3,50 €
Pecanüsse gesalzen 100g.....	6,50 €
Studentenfutter 100g.....	2,95 €
Wasabinüsse 100g.....	5,50 €
Rauchmandeln 100g.....	7,25 €
Gemüsechips 100g.....	6,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.









//FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKS-ITEMS

Bircher Müsli 	2,85 €
mit Haferflocken und getrockneten Früchten (min. 20 Portionen)	
Limonencreme 	2,95 €
mit Amaranth, Honig und Nüssen (min. 20 Portionen)	
American Cheesecake 	2,05 €
getoppt mit Blaubeere (min. 20 Portionen)	
Vanille aromatisierter Obstsalat 	3,50 €
mit frischer Minze (min. 20 Portionen)	
Fruchtjoghurt 	1,85 €
mit Waldbeeren und Maisflocken (min. 20 Portionen)	
Saisonales Hand Obst (ab 10 PAX) 	12,50 €
Obstspieße 	1,35 €
mit und ohne Kuvertüre (min. 15 Portionen)	

//Items im Glas / portioniert auf 140ml

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

//FRÜHSTÜCKSBUFFET

FRÜHSTÜCK BASIC:

Gemischter Brotkorb	//
Sesam, Mohn und Natur	
Schnittbrot	//
Voll - und Mehrkorn	
Rustikale Wurst - und Schinkenplatte	//
von roh bis luftgetrocknet	
La Cannelle Käsebrett	//
Marmelade	//
Erdnussbutter	//
Nutella	//
Landbutter aus dem Fass	

GOURMET BASIC:

Deluxe Brotkorb gemischt	//
Baguettestangen und Laugenkonfekt	//
Ausgesuchte kleine Gebäckspezialitäten	//
(kl. Croissants, Plunder und Hefeteilchen)	
Landbutter und milde Salzbuter	//
aus dem Fass	
Auswahl an französischen Marmeladen	//
und Konfitüren	
Nutella und Erdnussbutter	//
Variation von Joghurt und Müslis	//
aus dem Weckglas	
Rauchfischplatte	//
La Cannelle Aufschnittplatte	//
von Schinken bis Salami	
Käsebrett	//
mit Feigensenf und Trauben	
von roh bis Edelschimmel	
Rührei Natur / Schnittlauch	//
Bacon und Beans	//

Frühstück Basic ab 20 Personen..... 9,50 €

Gourmet Basic ab 20 Personen..... 25,00 €









//FINGERFOOD

MINDESTABNAHME AB 10 TEILEN PRO SORTE,
NORMALE KALKULATION 2,5 TEILE PRO PERSON.

FLEISCH

Praline vom Perlhuhn
auf Kraut und Rüben

Kalbssandwich
mit Fenchel
und Orange

Roastbeefloli
im Kräutermantel

Lammcube
Thymiangelee
und Röstbrot

Koreanischer
Schweinebauch
mit Kimchi
& Reispapier

FISCH

Kokosbällchen
von der Süßwasser-
garnele

Thunfisch trifft
Wassermelone
mit japanischer
Mayonnaise

Zander
auf Limonenmilch
und Dill

Pulpo
mit Granatapfelaroma

Garnele
Yuzu und Schaumbrot

VEGETARISCH

Neue Kartoffeln
mit Schmand
und Kaviar

Steinpilzcreme
mit Trüffel

Cous Cous
Bällchen
gebacken
in Pankomehl
mit Harissa

Mille Feuille
vom Gartengemüse

Sticky Rice
mit Mangowürfeln

PREISE

Je Sorte 2,20 €

Mobiles Küchenequipment pauschal ab 75,00 €



Koch Mindesteinsatz 4 Stunden für 125,00 €

Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.



//LUNCHBUFFET

LUNCHBUFFET #1

VORSPEISEN

- Brotauswahl //
mit Salzbutterm, Pestocreme
und Tomatenbutterm
- Italienischer Nudelsalat//
mit Pancetta, Oliven und getrockneten Tomaten
- Waldorfsalat//
mit Aprikose und sous vide gegartem Huhn
- Bulgursalat //
mit Honigkarotten und Feta

HAUPTGÄNGE

- Süßkartoffel Paella  //
mit Wurzelgemüse, Safran und Chili
- Saltimbocca vom Kalb//
auf Oliven-Gnocchi und Mozzarella

DESSERTS

- Creme Catalan//
mit Nougat
- Himbeer Trifle//
aus dem Glas



Ab 50 Personen pro Person 23,50 €

Unter 50 Personen pro Person 25,50 €


Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

LUNCHBUFFET #2

VORSPEISEN

- Gemischtes Laugenkonfekt //
mit Sour Creme, Rettichsahne
und Landbutterm
- Originaler Bauernsalat //
mit Zitronenmelisse und nativem Olivenöl
- Schweizer Wurstsalat//
mit Röllgelchen Crunch
- Geflügel Cocktail//
mit eingeweckten Tomaten

HAUPTGÄNGE

- 24 Stunden geschmortes Rind//
auf cremigen Pastinaken und La Ratte
- Graupenrisotto //
mit liquid Basilikum und glasierten
Boretto Zwiebeln

DESSERTS

- Vollmilchbrownie//
mit Schmandhaube
- Bayrisch Creme//
mit Waldbeeren



Ab 50 Personen pro Person 23,50 €

Unter 50 Personen pro Person 25,50 €


Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

LUNCHBUFFET #3

VORSPEISEN

- Krustenbrote //
mit einer Auswahl an saisonalen Chutneys
- Thai Salat//
mit Hähnchen, Pilzen und roh
marinierten Gemüse
- Römersalat //
mit Croutons und Parmesan
- Grüner Kartoffelsalat//
mit Forellenwürfeln und Limette

HAUPTGÄNGE

- Gratinierte Penne Mezze //
mit Sugo, Auberginen, Zucchini
und Schmorpaprika
- Zitronenhuhn//
auf Schalottenbutterm, Ebli und cremigen Spinat

DESSERTS

- Tiramisu//
von der Erdbeere
- Vanille Frischkäsecreme//
Amaranth und Zwetschge

Ab 50 Personen pro Person 23,50 €

Unter 50 Personen pro Person 25,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.





//DINNERBUFFET

DINNERBUFFET #1

VORSPEISEN ALS FLYING ODER BUFFET

- Mariniertes Felchen//
auf grünem Apfel in Textur (cremig bis knusprig)
- Carpaccio vom Bio Rind//
mit weißer Trüffelessenz und Kräuterespuma
- Waldpilztarte//
mit Speck und grünem Limettenschmand
- Poke Bowl//
mit bluefin Tuna, Lachswürfeln, Algensalat,
Edamame, Sesam und Avocado

HAUPTGÄNGE

- Kalbsrücken sous vide//
gegart (live tranchiert), Portweinreduktion,
Vanille Möhren und junge Kartoffeln
- Seafood Paella//
mit Safran Bearnaise und gehobelter gelber Bete
- Geschmortes Bäckchen vom Jungbullen//
Batate in Variation und Chiraz Jus
- Polentaschnitte//
in Nussbutter gebraten, mit altem
Parmesan und Olivenragout

DESSERTS

- Sweet und Sour Candy bar//
mit Sorbets aus dem Bauchladen
- Pralinencreme mit Ananasragout//
- Alpenmilchküchlein mit Erdbeer - Vodka Shot//

Dinnerbuffet #1 pro Person 46,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

DINNERBUFFET #2

VORSPEISEN ALS FLYING ODER BUFFET

- Gartenerbsen Panna Cotta//
mit Wildkräutern und heimischen Flusskrebse
- Rheinisch „surf ´n ´turf“//
Reibekuchen, Forellenkaviar, Creme double
und rosa Rind
- Ziegenkäse geschmolzen//
in Thymian-Honig Sud und Sanddorn
- Garnelen//
in Chili-Ingwer gedämpft, mit scharfen Glasnudeln

HAUPTGÄNGE

- Geschmorter Spargel//
auf Mailänder Risotto und Löwenzahn-“Saft“
- Roastbeef „live tranchiert“//
mit getrüffelter Jus, Waldpilzen und Salbei Stampf
- Schaukelstück vom Galloway//
auf Fenchel-Granatapfelkompott und Quinoa
- Weissfisch//
In Aromaöl gegarter Weissfisch auf süßen
Rüben und knusprigen Chips

DESSERTS

- Duett von der Valhrona mit Grappa Beeren//
- Zitronengras Creme mit Knallbrause//
- Pflaumenröster//
mit Crumble und Vanilleschaum

Dinnerbuffet #2 pro Person 39,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

DINNERBUFFET #3

VORSPEISEN ALS FLYING ODER BUFFET

- Tomaten - Orangen Salat//
mit Bruschetta Chip
- Bulgursalat//
mit Petersilie, Fetakäse und Jalapenos
- Tafelspitzsülze//
aus dem Glas mit Buttermilch
- Thunfisch - Bohnen Pot au feu
mit Zwiebelrelish

HAUPTGÄNGE

- Schmorbraten vom Ochsen//
mit Sauerkirschjus, Ratatouille
und Kräuter Drillingen
- Panzerotti//
gefüllt mit Ricotta und Waldpilzen in leichter
Parmesansauce und frisch gehobelten Spähnen
- Steinbeisser//
unter einer Tomaten - Olivenhaube,
sautierter Kohl und Hirse

DESSERTS

- Gebrannte Kaffeecreme//
mit Cantuccini Esspapier und Amarena Kirsche
- Kokos Panna Cotta//
- Mandel - Blutorange Joghurt mit Marshmallows

Dinnerbuffet #3 pro Person 34,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

//MENÜS

MENÜ #1

VORSPEISEN

Nizzasalat „offen“//
Sesam Tuna, glacierte Bohnen, Schalotten -
Portweinbutter und gebeiztes Eigelb

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet//
im Pancettamantel, Chiraz Jus,
Nussbutter Püree und gegrillter Pak Choi

DESSERT

Granny Smith Texturen//
Sorbet, Schwamm, Espuma, Gelee und Mousse

//Brot und Butter inkl.

Menü #1 pro Person 54,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

MENÜ #2

VORSPEISEN

Tatar//
vom Westerwälder Weideochsen, gebackenes
Wachtelei, Blutorange Creme und Shiso Salat

HAUPTGÄNGE

Kabeljau//
aus der Zitronengrassauna
mit Baby Leaf und Ingwerrisotto

DESSERT

Nougatmousse//
mit Mango und Holunder

//Brot und Butter inkl.

Menü #2 pro Person 46,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.

MENÜ #3

VORSPEISEN

Rinderlende//
Scheiben aus der niedergegarten Rinderlende
mit Senfkörnervinaigrette und Crostini

HAUPTGÄNGE

Gebratener Zander//
auf Beluga Linsen, Knollenspäthe
und hellem Balsam

DESSERT

Apfelstrudel//
mit Vanillesauce, Rahm und Kakao

//Brot und Butter inkl.

Menü #3 pro Person 39,50 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.







//MITTERNACHTSSNACK

VARIATIONEN:

Internationale Käseplatte mit Fassbutter.....//	Schinkentisch.....// mit einer Auswahl an Würsten, Schinken und diversen würzigen Käsesorten. Begleitet von eingelegtem Gemüse, rohen Toppings, frischem Krustenbrot und Dips
Currywurst.....// Classic oder mit purple Curry und gerösteter Currybrotscheibe	Chili con -„sin“ - Carne.....//
Elsässer Kartoffelsuppe// mit Speck, Croutons und Röstzwiebeln	Burgerstation// mit Classic Beef Pulled Turkey Dinkel-Tatanka Patty, dazu eine Auswahl an Burgerbuns von hell bis dunkel
Altdeutsche Gulaschsuppe// mit Holzofenbrot	Dips für Burger// von Zwiebelrelish über Dijon Senf, BBQ Salsa, Paprika Mayonnaise und vieles mehr...
Make your Hot Dog.....// Hot Dog Station zum selbst belegen	

Variationen.....pro Person ab 6,50 €

Wir empfehlen eine Kalkulation zwischen 40-60 % der Personenzahl pro Veranstaltung.

Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.



//SUPPEN

SUPPEN VARIATIONEN:

- Hummer-Cappuccino//
mit Limonen Croutons
- Orangen-Karotten Süppchen//
mit Krabben
- Erbsen-Vodka Süppchen[🌿]//
mit frischer Minze
- Zitronengras - Kokos Schaumsuppe//
mit Confierte Garnele
- Omas Hackfleisch - Lauchsuppe//
mit saurem Rahm
- Geräucherte Lachscremesuppe//
mit Dillhaube
- Minestrone italiana[🌿]//
mit kleinen Basilikum Gnocchi
- Tomatencreme[🌿]//
mit Burrata und altem Balsam
- Geschäumtes Kressesüppchen//
mit saurem Apfel
- Blumenkohlrahmsuppe[🌿]//
mit Tofu und Curry
- Zucchini - Kerbel Schaum[🌿]//
mit Pita Segel

//Brot inkl.

Suppen pro Person ab 6,95 €

Gerne erweitern wir unser Angebot
nach Ihren individuellen Wünschen.










//XMAS SPECIAL

BUFFET


VORSPEISEN

Vegane Dinkel-Zimt Bulette  //
am Spieß, Mandarincoulis
und Waldorfsalat

Chèvre Crème  //
mit getrüffelter Bete
und Winterblättern

Gebeizte Entenbrust //
auf Quitte, Salzkaramell
und Linsen


Mini Hawaii Poke Bowl //
mit Thunfisch, Alge, Sesam,
Hoisin und Edamame

Brotstation  //
mit diversen Dips und Cremes

HAUPTGÄNGE

Weideochse //
in Cidre geschmorter
Weideochse, Vanillekarotten
und Sellerie Püree

Schnitte //
vom Buntbarsch,
Schwarzwurzel
und nussige Laugtaler

Winter Wok  //
mit Glasnudeln, Esskastanie,
Spitzkohlrabm und
Pumpnickel

DESSERTS

Zwetschgenröster //
mit Christollen - Crumble
und Vanille

Gebackener Winterapfel //
mit Sauerrahm, Rum
und Rosinen

„Sweet Heaven“ //
Schokoküchlein mit Krokanteis
und Marshmallow

XMAS Special Buffet pro Person 36,50 €

30 % Rabatt auf den Normalpreis.

Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren individuellen Wünschen.







La **CANNELLE**
HAUTE CATERING

Königsallee 60 | 40212 Düsseldorf | 01635997062 | booking@la-cannelle.com | www.la-cannelle.com