



Chiefs

CATERING & EVENTS



**Individuelle Buffets nach Ihren Wünschen –
entdecken Sie unsere Vorschläge im Katalog.**



INHALT

Buffets

- Classic Buffet Seite 4
- Rustikales und Mediterranes Buffet Seite 6–7
- Vegetarisch-Veganes Buffet Seite 9
- Exklusives Buffet Seite 10
- BBQ-Buffet Seite 12

Belegtes

- Canapés, Schnittchen und Ciabattini Seite 16–19

Fingerfood

- Fleisch und Geflügel Seite 22
- Fisch und Meeresfrüchte Seite 25
- Vegetarisch und Vegan Seite 26–27
- Süß Seite 29

Classic Buffet ab 25 Pers.



Vorspeise

Gemischte Blattsalate mit mariniertem Schafskäse, frischem Gemüse und zweierlei Dressing

Cherrytomate und Mozzarellabällchen mit hausgemachtem Basilikum Pesto auf Rucola

Hausgemachte Kalbshackbällchen auf fruchtiger Tomatensalsa

Gebratenes Anti-Pasti Gemüse

Steinofenbaguette mit Butter



Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Zitronen-Weißweinsauce,

Ragoût vom Weideochsen mit Merlotschalotten

Beilagen:

Mediterranes Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln,

Kartoffelgratin und Rustico Möhren



Dessert

Bayrischcrème mit Fruchttopping

Mousse au Chocolat mit Kirschen

Von exquisiten
Vorspeisen bis hin zu
verlockenden Desserts

- unser talentiertes
Küchenteam kreiert
wahre Gaumenfreuden.

Mediterran Buffet

ab 25 Pers.



Vorspeise

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln
Cherrytomate und Mozzarellabällchen
mit hausgemachtem Basilikum Pesto auf Rauke
Gebratenes Anti-Pasti Gemüse
Italienischer Pasta-Salat mit Prosciutto
Mediterrane Brotauswahl und Butter



Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet in Salbeisauce mit
Schinken chips dazu confiertes Wurzelgemüse und
Penne Rigate
Toskanische Hähnchenkeule auf Tomaten Olivensugo
mit Rosmarin Kartoffeln
Fagottini mit Provolone mit geschmortem Antipasti
Gemüse und Rucola



Dessert

Tiramisu Classico
Panna Cotta mit Himbeermark

Rustikal Buffet

ab 25 Pers.



Vorspeise

Tafelspitz mit Kürbiskernöl
Kräuter dressing und Rübchen
Kalbshackbällchen auf Salat von der Heide Knolle
mit Gartenkräutern
Variation vom Fisch aus dem Rauch
Rote Beet-Apple Salat mit Feldsalat und
gerösteten Walnüssen
Steinofenbaguette und Butter



Hauptgang

Nackenbraten vom Landschwein mit
Rahmkraut und Kartoffeln
Kleine Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelgratin
Ragoût von Waldpilzen in Rahm dazu Röstitaler



Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Bayrisch Crème mit Pflaumenkompott



Vegetarisch, Vegan Buffet ab 25 Pers.



Vorspeise

Rote Beete- Apfelsalat mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen

Marinierte Süßkartoffeln mit Burrata, Kreuzkümmel, Ingwer und Petersilie auf Radicchio Streifen

Gemischte Blattsalate mit mariniertem veganem Feta, frischem Gemüse und Italien Dressing

Kohlrabi Zuckerschoten Salat, schwarzen Sesam, Schalotten und Erdnussvinaigrette

Steinofenbaguette mit veganem Dip



Hauptgang

Veganes Züricher Geschnetzeltes mit Pak Choi, Champignons und veganem Kartoffelrösti

Gebratene Spaghetti mit Gemüsestreifen, Räuchertofu und Ketjap Manis Sauce

alternativ:

Kürbis Pilz Gulasch mit Penne Nudeln und gerösteten Nüssen



Dessert

Veganes Kokos Panna Cotta mit Fruchttopping

Oreo Keks Crème mit Mango

Exklusiv Buffet ab 25 Pers.



Vorspeise

Pesto Farfalle mit gebratener Rosmarin Gamberi

Rucola und Feldsalat mit Mozzarella di Bufala
und marinierten Tomaten

Berglinsensalat
mit altem Balsamico und Shiso Kresse

Streifen vom BBQ-Rind
auf grünem Spargel und Mango

Sylter Brot mit Kräuterdip



Hauptgang

Kalbsfilet auf Trüffelsauce
mit glacierten Estragon-Karotten und Gratin

Filet von der Dorade mit
geschmorte Peperonata und Strozzapretti

alternativ:

Steinpilzravioli in Rieslingsauce



Dessert

Schokoladenluft auf Amarena Kirschen

Erdbeerlasagne

LACHEN, TEILEN, GENIESSEN –



DIE MAGIE DER GEMEINSCHAFT

BBQ Buffet ab 25 Pers.



Vorspeise

Gemischte Blattsalate mit mariniertem Schafskäse, frischem Gemüse und zweierlei Dressing

Italienischer Pasta-Salat

Zweierlei Kartoffelsalat

Steinofenbaguette



Hauptgang

Bratwurst

Nackensteaks

Vegetarische Bratwurst

Marinierte Hähnchenbrust

Mediterrane Gemüsepfanne

Baked Potatoes mit Sour Crème

Senf, Chief's Spezialsauce, BBQ-Sauce



Dessert

Kokos-Milchreis mit geblähter Ananas

zu buchbar

Schweinefiletmedallion im Speckmantel

Tomahawk vom Duroc Schwein

Schinkengriller

Argentinisches Entrecôte

US Rumpsteak

Lammbratwurst

Lachs im Buchenspan

Gebackener Schafskäse

Cocktaildip, Crispy-Chilli,
Guacamole, Aioli, Mojo Verde,

Kräuterbutter, Tomatenbutter

Alle zubuchbaren Gerichte sind optional und werden mit einem gesonderten Aufpreis berechnet.



Canapés / Brötchen

(Optional auch in glutenfreier Ausführung oder als Schnittchen wählbar)

Herzhaft, vegetarisch oder fein geräuchert – garniert und belegt mit

Rustico Salami und kleinen Cornichons

Geräucherter Hähnchenbrust
und Dörripflaume

Mildem Landrauschschinken und
frischer Kirschtomate

Cremigen Camembert und Traube

Junger Gouda verfeinert mit Walnuss

Würzigem Bärlauch Käse und Traube

Paprika-Crème auf Rucola

Kräuterfrischkäse und Gartenkresse

Klassisch, Tomate-Mozzarella und Pesto

Geräuchertem Lachs und Meerrettich

Rosa Roastbeef und würziger Remoulade

Edlem Parmaschinken und Honigmelone

Salami Milano und frischer Paprika





Canapés Vegan

Feine Häppchen, kreativ belegt mit:

Kichererbsen Aufstrich und
frischer Cherrytomate

Hausgemachter Rote Bete Crème
und Meerrettich

Hausgemachter Erbsen Minze Crème

Avocado und getrockneter Tomate

Herzhafte Ciabattini

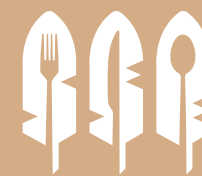
Ofenfrische Klassiker, liebevoll belegt mit mediterranen Zutaten

Zartes Hähnchen, knackiger
Salat und cremiger Frischkäse

Herzhafter Schinken, Frischkäse,
Salat und Kirschtomaten

Gegrillte Paprika mit
Tomate und würzigem Rucola

Tomate, Mozzarella,
Rucola und aromatisches Pesto



**GOOD
TIME
FOR
FOOD**

Fingerfood

Fleisch und Geflügel

Kleine Köstlichkeiten raffiniert, würzig und liebevoll angerichtet



Kalbshackbällchen auf
fruchtiger Tomatensalsa

Vitello Tonnato mit
Thunfischcrème und Kapernapfel

Italienischer Pasta-Salat
verfeinert mit Prosciutto

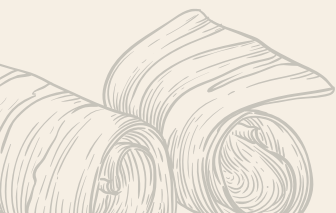
Würfel vom rosa gegarten Weiderind
auf einer Senfkorn-Crème und Cornichons

Rindfleischstreifen mit grünem
Spargel und frischer Mango

Glasnudel-Salat mit Tandoori-Hähnchen
und Mangowürfeln

Mini Wraps gefüllt mit Hähnchen und
hauseigener Speziatsauce

Saté-Spieß vom Geflügel an
einer würzigen Teriyaki-Sauce auf
asiatischem Gurkensalat





Fingerfood Fisch und Meeresfrüchte



Feine Häppchen aus dem Meer – frisch, raffiniert und elegant serviert:



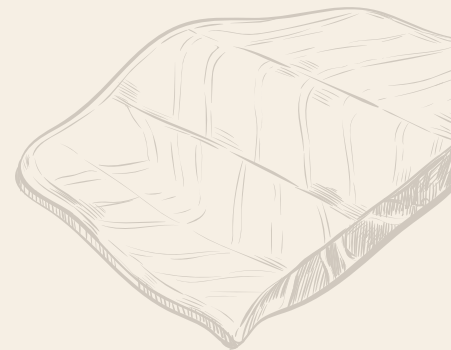
Zitronengras Garnele auf
einem Avocado-Dip

Lachsrose auf einem Pumpernickel Taler

Mousse von geräucherter Forelle mit
knusprigen Röstbrot

Mini Wrap gefüllt mit
geräucherten Lachs
und Meerrettich-Frischkäse

Vietnamesische Frühlingsrolle mit Garnele
Wahlweise auch mit Rind oder Schwein



Fingerfood

Vegetarisch und Vegan

Bunt, frisch und voller Aromen –
kleine Kreationen ganz ohne Fleisch, dafür mit ganz viel Geschmack:

- ✓ Kohlrabi-Zuckerschoten Salat mit Sesam, Schalotten und feiner Vinaigrette
- ✓ Mini Wraps gefüllt mit Antipasti und veganem Kräuterschmand
- ✓ Rote Beete- Apfelsalat mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen
- ✓ Antipasti im Gläschen auf Rucola angerichtet

Mozzarella, Cocktailtomate und Pesto, gespießt

- ✓ Bunte Gemüsesticks mit veganem Schmand-Dip

- ✓ Falafel Bällchen auf Guacamole

Brie - Trauben – Spieß



- ✓ Glasnudel-Salat mit fruchtigen Mangowürfeln

Italienischer Pasta-Salat mit Gemüse

- ✓ Belugalinsen mit fruchtiger Viniagrette und Mango

- ✓ Bulgur Salat – orientalisch inspiriert

MAKE YOUR EVENT SWEET

Fingerfood Süß

Kleine bunte Verführungen für den perfekten Abschluss –
fruchtig, cremig und unwiderstehlich:

Panna Cotta mit fruchtigem Himbeermark

Limetten Crème mit
karamellisierter Ananas

Mascarpone Crème mit
marinierten Waldbeeren

Schokoladenluft mit süßen
Amarena-Kirschen

Veganer Schokopudding mit
knusprigen Krokant Streuseln

Veganes Kokos Panna Cotta
mit frischem Fruchttopping

Vegane Oreo Keks Crème mit Mango

Tiramisu – klassisch oder mit Erdbeeren

Beeren Grütze mit feiner Vanillesauce

Bayrische Crème mit Kirschen

Frischer Obstsalat mit
karamellisierten Walnüssen





Chiefs

CATERING & EVENTS

Möckernstraße 30
30163 Hannover

 +49 (0) 511 473 11 01

 info@chiefs-catering.de

 www.chiefs-catering.de

