

PAUKE-LIFE-

CATERING



PAUKE -LIFE- KulturBistro
Endenicher Str. 43, 53115 Bonn, Telefon 0228-97 53 1753
kueche@pauke-life.de, www.pauke-life.de

Verehrte Gäste,
liebe Freundinnen und Freunde des



Unsere Küche zeichnet sich aus durch ihre marktfrischen Produkte.
Wir orientieren uns in unserem Angebot an den saisonalen
und regionalen Produkten.

In der Zubereitung unserer Speisen dagegen sind wir international.
Wir mischen die Klassiker der hießigen Küche mit der Inspiration aus dem
italienischen, französischen, chinesischen sowie orientalischen Raum.

Aus einer Vielzahl von Gerichten können Sie Ihr individuelles Buffet
nach Ihrem Geschmack gestalten.

Oder Sie holen sich Anregungen von unserem gastronomischen
Leiter Ben Alscher, der verschiedene Buffet-Variationen für Sie
zusammenstellen kann.

Damit Sie sich voll und ganz Ihren Gästen widmen können,
stellen wir Ihnen auf Wunsch ein „Rundum-Sorglos-
Paket“ (inkl. Lieferung und Buffet-Service) zusammen.

**Wir freuen uns auf Sie,
Ihr PAUKE-LIFE-Küchen-Team**



Checkliste für eine Cateringanfrage

Datum mit gewünschter Anlieferungszeit

Personenzahl?

Besondere Wünsche wie z.B. vegetarisch/vegan, Fisch/
Fleisch oder Allergene

Wird Geschirr benötigt?

Lieferadresse/Rechnungsadresse

Ansprechpartner mit Telefonnummer

Senden Sie uns Ihre Anfrage an kueche@pauke-life.de und
wir senden Ihnen gerne ein Angebot zu

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser Angebot an:

Fingerfood

Vorspeisen

Suppen

Salate

Hauptspeisen

Desserts

Unsere Buffet Variationen:

Buffet 1 / Buffet 2

Italienisches Buffet

PAUKE Buffet

Vollwert Buffet

Fingerfood Buffet

*Eine Liste der enthaltenen Zusatzstoffe
und Allergene schicken wir Ihnen
auf Anfrage gerne zu.*





Fingerfood

ab 2,50 €

Vegetarisch:

- Blätterteig mit vegetarischer Füllung
- Blätterteigtaschen mit Feta-Spinatfüllung
- Bruschetta von der Tomate mit Oliven und Parmesan
- Buchweizenfrikadellen mit Möhrenwürfeln
- Bunt belegte Brötchen mit Käse
- Champignons mit Couscousfüllung
- Fritierter Spargel in „Frankfurter grüne Soße“
- Galia-Melonenspalten
- Gebackene Mini-Kartoffeln mit Quark
- Gebackener Fetakäse mit Kräutern der Provence und Tomaten
- Gefüllte Backkartoffeln mit Dip
- Gefüllte Eier mit Senfbutter und geröstetem Sesam
- Gegrillte Antipasti im Holzboot mit Gabel
- Gemüse-Rohkoststicks mit Dip im Glas



- Goudasticks mit Olive auf Schwarzbrot
- Grünkernbällchen mit roter Mojo (milde Chilipaste)
- Laugenstangen mit Kürbiskern-Quarkbutter
- Maultaschen, vegetarisch gefüllt, mit roter Peppernipaste (mild)
- Mini-Frühlingsröllchen
- Mini-Leompas mit Sweet Chili Sauce
- Pikante Canapés mit Ziegenkäsecreme und Datteln
- Pikante Spinatbällchen auf marinierten Zucchinischeiben
- Quiche Lorraine mit Kräuterdip
- Vegane Quiche mit Dip
- Ricotta Tomaten mit Bärlauchpesto
- Ricotta Tomaten mit Rucolapesto
- Röstitaler mit Asiagemüse im Holzboot
- Roter Linsensalat im Gläschen
- Staudensellerieschiffchen mit Blauschimmelkäsecreme
- Spinat-Maultaschen mit roter Mojo (milde Chilipaste)

- Tempura-Gemüsespieße in Honig-Curry-Dip
- Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Balsamico
- Ziegenkäsekugeln mit Sesam und Kürbiskernen
- Ziegenkäse-Wan Tans auf Pumpernickel mit Feigensenf

MIT FISCH:

- Bunt belegte Brötchen mit Fisch
- Frische kleine Thunfischsteaks auf Tomaten-Lauch-Carpaccio mit Chili-Chutney
- Gegrillte Gambas mit Knoblauch, Rucola und Parmesan
- Kleine Shrimps-Cocktails im Glas
- Lachscrêperöllchen mit Dijon Senf
- Lachs-Tranchen pochiert auf Curry-Champignon-Tomaten-Chutney
- Pochierte Lachswürfel mit frischem Basilikumpesto
- Röstitaler mit Lachs und Ei

MIT FLEISCH / GEFLÜGEL:

- Bunt belegte Brötchen mit Fleisch / Geflügel
- Crêperöllchen mit Schinken und Spargel
- Frikadellen mit Senf am Holzspießchen
- Putenspießchen mit Ananas
- Geflügelsalat mit Ananas
- Gefüllte Kartoffelhälften mit Speck, Zwiebeln und Dip
- Grissini mit Pflaumen im Speckmantel
- Hähnchenspieße mit Olive und Tomate



- Kalbsschnitzel mit Kapern und Sardellen
- Kleine Schintzelchen vom Kalb
- Pflaumen im Speckmantel
- Pikant gefüllte Speckkartoffeln mit Dip
- Pikante Hackbällchen mit Senf
- Pochiertes Schweinefilet mit „Frankfurter grüne Soße“
- Putenspießchen mit Sweet Chili Sauce
- Roastbeefröllchen mit Gewürzgurke und Remoulade
- Salat mit Ziegenkäse, Backpflaumen und gebratenen Speckstreifen
- Scharfe Frikadellchen mit roter Paprikapaste
- Sesam-Putenschnitzel „Black and White“ mit Chutney
- Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischsoße

SÜSSPEISE:

- Kleine Stücke Kuchen vom Blech





Die Preise werden tagesaktuell, nach Angebot des Marktes, kalkuliert. Daher können wir Ihnen an dieser Stelle keine Angaben nennen.

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Balsamico-essig, Olivenöl und frischem Basilikum
- Mariniertes Antipasti-Gemüse mit gehobeltem Parmesan
- Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und rote Zwiebeln
- Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischsauce
- Saftige Putenbrust in Tomaten-Paprika-Apfelmarinade
- Schweinefiletscheiben in Tomaten-Lauch-Vinaigrette
- Putenspieße mit Obst und Chili-Sauer-rahm-Dip
- Crêpe-Röllchen mit Schinken-Spargel-Füllung in Kräutermayonnaise
- Lachs-Crêpe-Röllchen mit Mangold und Crème fraîche
- Frische, kleine Thunfischsteaks auf Tomaten-Carpaccio und Chili-Chutney
- Lachs-Tranchen pochiert auf Curry-Champignon-Tomaten-Chutney
- Gefüllte Eier mit Senfbutter und geröstetem Sesam
- Ricotta-Tomaten mit Rucolapesto
- Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne
- Argentinische Hüfte „rosa gebraten“ mit Remouladensauce und Sauergemüse
- Tempura-Gemüsespieße in Honig-Curry-Dip
- Quiche von mediterranem Gemüse
- Gegrillte Gambas mit Knoblauch, Rucola und Parmesan
- Gebackener Fetakäse mit Kräutern der Provence und Tomaten
- Babarrie-Entenbrust-Saté mit Melonen-Chutney

Suppen

- Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich-Flädle, buntem Gemüse und Nudeln
- Champignoncrème-Suppe mit Kresse
- Kerbelschaum-Suppe mit Lachsstreifen
- Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Siedewurst
- Ungarische Gulaschsuppe
- Linseneintopf mit Mettwurst
- Erbseneintopf ohne Fleisch mit Wursteinlage
- Tomaten-Orangencrème-Suppe mit Selleriechips
- Möhrencrème-Suppe mit Lauchstreifen
- Kürbiscrème-Suppe
- Klare Geflügel- oder Rinderbrühe mit bunter Einlage
- Käse-Hackfleischsuppe
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Getrüffelte Kartoffelcrème-Suppe
- Gemüsecrème-Suppen der Saison *auf Anfrage*
- Pikante Minestrone mit gehobeltem Parmesan und Chorizo

Suppen (0,3 Liter pro Person) und Eintöpfe (0,6 Liter pro Person)

Salate

- Geflügelsalat
- Bunter Reissalat
- Paprika-Mais-Thunfischsalat, herzhaft abgeschmeckt
- Bayrischer Speckkartoffelsalat
- Hausgemachter Nudelsalat
- Spaghettisalat mit Krabben, Frühlingslauch, Tomatenwürfeln und Aioli
- Möhren-Apfelsalat mit Mandeln
- Staudensellerie Salat mit Äpfeln und Cashew-Kernen
- Krautsalat „süß-sauer“ mit Paprikastreifen
- Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen
- Schweizer Wurstsalat
- Kartoffelsalat „Rheinische Art“ mit Zwiebeln
- Gewürzgurken und Ei in Sahne-Mayonnaise
- Bunter Linsensalat mit Sesam-Öl, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln
- Kohlrabi-Apfel-Salat mit Walnüssen und Crème fraîche
- Farmer Salat mit Sahne-Mayonnaise
- Glasnudelsalat





Hauptspeisen

- Lammragout mit hausgemachten Spätzle
- Krustenbraten aus dem Ofen mit rahmigem Kartoffelgratin
- Piccatas von der Pute in Zitronenbutter
- Saltimbocca vom Kalb im Salbei-Serrano-Schinkenmantel
- Hirschragout mit Maronen und Wurzelgemüse, dazu Semmelklöße
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Tagliatelle und getrockneten Tomaten
- Gemischtes Gemüse aus Broccoli, Möhren, Blumenkohl, Bohnen und Pilzen
- Sauerbraten "Rheinische Art" mit Reinetten-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
- Rinderschmorbraten mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln
- Rindersaftgulasch mit Paprikagemüse und Nudeln
- Lachsschnitte pochiert oder gebraten in Dijon-Senfsauce
- Red Snapper in gelbem Paprikaschaum mit bunter Wildreismischung
- Pochierte Steinbeißer-Filets in Pesto-Rahmsauce
- Duett vom Lachs in Dijon-Senfsauce

Desserts

- Mousse-Au-Chocolat, hell oder dunkel
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Herrencrème mit Schokoladenraspeln
- Tiramisu
- Bayerische Crème mit Beeren-Mus
- After Eight Crème
- Crème Caramel an Orangen-Confit
- Vanille-Quark-Türmchen auf Beeren-Confit
- Obstsalat mit Kokosraspeln
- Früchtequark
- Milchreis mit Früchten
- Vanilleknödel an verschiedenen Fruchtsaucen



Buffet Variationen



Buffet 1

Vorspeisen

- Brot, Butter und Griebenschmalz
- Frikadellen und Hähnchenschenkel mit Senf und BBQ-Sauce
- Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remouladensauce
- Kasseler und Schweinebraten, Blut- und Leberwürstchen sowie Mett-Enden mit sauer eingelegtem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Auberginen und frischem Basilikum in Balsamico-Dressing
- Crêpe-Röllchen mit Lachs- oder Schinken-Spargelfüllung auf buntem Salatdekor

Salat

- Grüner Blattsalat mit Dressing

Hauptspeisen

- Schmorbraten mit Reinetten-Rotkohl und Kartoffelklößen
- Vegetarisch: Mediterrane Gemüse-Quiche

Desserts

- Vanillepudding mit Schokoladensauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse-Au-Chocolat

Buffet 2

Vorspeisen

- Röllchen vom Rindersaftschinken mit Rucola und Kräuter dip
- Käseblumen auf Pumpernickel mit Feigensenf
- Pikantes Blätterteiggebäck mit Lachs und Miniwürstchen

Salat

- Blatt- und Rohkostsalate der Saison, dazu Vinaigrette und Joghurtdressing

Hauptspeisen

- Puten-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Joghurtcrème
- Vanillesauce
- Beerengrütze

Italienisches Buffet

Vorspeisen

- Grissinis mit Parmaschinken umwickelt
- Vitello Tonnato
- Galia-Melonenspalten
- Carpaccio von der Rinderhüfte mit gehobeltem Parmesan
- Pochierte Lachswürfel mit frischem Basilikumpesto
- Antipasti-Auswahl von gegrilltem Gemüse

Salate

- Blattsalate der Saison, Balsamico-Dressing
- Bauernsalat mit Feta und Oliven

Hauptspeisen

- Ossobuco
- Steinbeißer mit Garnelensauce
- Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gratin
- Ravioli mit Tomaten und Ricotta-Spinat-Füllung in Basilikumsahne
- Reispfanne mit Gemüse der Saison
- Risotto Milanese
- Gemüse der Region

Desserts

- Crème Caramel
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Mousse-Au-Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Italienische Käsespezialitäten

PAUKE Buffet

Vorspeisen

- Carpaccio von der Rinderhüfte mit gehobeltem Parmesan
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Mariniertes, bunt sortiertes Antipasti-Gemüse
- Mozzarella mit Roma-Tomaten und frischem Basilikum in Balsamicodressing

Salate

- Spaghettisalat mit Frühlingslauch, Krabben, Kirschtomaten und Knoblauch
- Blattsalat, bunt sortiert, mit Joghurtdressing und Vinaigrette

Brotbeilagen

- Brotauswahl

Hauptspeisen

- Cannelettis mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Speck in Sahnesauce
- Kleine Puten-Saltimboccas im Serrano-Schinkenwickel mit frischem Salbei in Zitronenbutter
- Lachsschnitte im Kokosmantel mit Spinatreis und Hollandaise
- Rissolee Kartoffeln mit Rosmarin und mediterraner Gemüsemischung

Desserts

- Mousse-Au-Chocolat
- Zitronen-Joghurt-Crème

Vollwert Buffet

Vorspeisen

- Ziegenkäse-Kugeln mit Sesam und Kürbiskernen
- Gefüllte Riesenchampignons
- Staudensellerie-Schiffchen mit Blauschimmel-Käsecrème
- Pikante Spinatbällchen auf marinierten Zucchini-scheiben

Salate

- Apfel-Möhren-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Selleriesalat mit Orangenfilets und Walnüssen
- Blattsalate der Saison mit Joghurt-dressing

Suppe

- Brunnenkresse-Suppe mit Schwarzbrot-croupons

Hauptspeisen

- Maispouardenbrust in Pilzrahm
- Pochiertes Rotbarschfilet im Safran-Gemüsesud
- Vollkorn und kanadischer Wildreis
- Gemüse des Marktes mit Biss
- Vegetarische Grünkern-Getreidepfanne
- Vollkorn Brotauswahl mit frischer Butter und Kürbiskernbutter



Desserts

- Weißes Schokoladenmousse
- Frischer Obstsalat
- Vanillesauce
- Kiwi-Crème
- Beerengrütze
- Rohmilchkäseauswahl



Fingerfood Buffet

- Hähnchenspieß mit Oliven und Tomaten
- Herzmozzarella-Sticks mit Kirschtomaten an Pesto
- Kleine Shrimps-Cocktails im Glas
- Geflügelsalat mit frischer Ananas
- Bruschetta mit Thunfischpaste, Oliven und Tomaten
- Grissini mit Pflaume im Speckmantel
- Kleine gefüllte Krokett-Bällchen mit Hähnchenleber
- Ananas-Carpaccio mit Kokos-Eis
- Salat mit Ziegenkäse, Backpflaumen und gebratenen Speckstreifen

Hinweis: Bitte beachten Sie unsere
Stornierungsbedingungen nach Bestätigung eines
durch uns gemachten Angebotes

- bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn 10% des
Rechnungsbetrages
- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% des
Rechnungsbetrages
- bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% des
Rechnungsbetrages
- weniger als 10 tage vor Veranstaltungsbeginn
100% des Rechnungsbetrages



PAUKE -LIFE- KulturBistro
Endenicher Str. 43
53115 Bonn
Telefon: 0228-97 53 17-50

Ansprechpartner:
Ben Alscher (gastronomischer Leiter)

Telefon: 0228-97 53 1753
E-Mail: kueche@pauke-bonn.de

www.pauke-life.de