# ANTEKOJE

*ante portas*

# ANTE PORTAS CATERING

Sie planen eine Feier und möchten Ihre Gäste verwöhnen? Wir machen Ihr Event zum Erlebnis. Wir bieten Ihnen ein hochwertiges Catering ab 20 Personen für jeden Anlass – individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt. Für Ihre Veranstaltung im kleinen oder großen Rahmen maßschneidern wir ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Catering-Konzept, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

## PRIVATE FEIERN

Geburtstage, Kommunion, Konfirmation, Firmung, Abifeier

## HOCHZEITEN

Freie Trauung, Goldene Hochzeit, Silberhochzeit

## BUSINESS CATERING

Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, etc.

## HOCHWERTIGE PRODUKTE

Unsere Küche verarbeitet regionale und frische Produkte in hoher Qualität.

## PROFESSIONELLE ERFAHRUNG

Hinterlassen Sie bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck. Wir begleiten Sie von der Beratung bis zur Umsetzung mit dem höchsten Anspruch.

## HERZBLUT UND LEIDENSCHAFT

Mit der Entscheidung für die ANTEKOJE buchen Sie ein professionelles Team, das mit vollem Einsatz alles für Ihre Feier gibt.

# LIEBEVOLLE ZUBEREITUNG

Unser Küchenteam kreiert mit Erfahrung, Leidenschaft und Fantasie besondere Geschmackserlebnisse. Unser höchstes Gut ist der Genuss und beste Zutaten. Mit viel Liebe für´s Detail zaubern wir für jeden Anlass Sinnesfreuden.

**Wir legen Wert auf**

- regionale und frische Zutaten
- besondere Foodkreationen
  auch in vegetarisch und vegan

# ALLES AUF EINEN BLICK

## STARTER

Gleich zu Beginn empfangen wir Sie mit kleinen Häppchen. Stellen Sie sich Ihr Amuse Gueule individuell zusammen.

## FINGERFOOD

Catering im Weckglas und kleine Köstlichkeiten direkt verzehrt oder am Buffet platziert.

## FRONT COOKING

Klassisches Grill-Buffet, frische Burger und vieles mehr werden von uns vor Ort zubereitet.

## BUFFET-VARIATIONEN

Auf Ihre Veranstaltung abgestimmt kreieren wir eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen. Unser individuelles Buffet wird an einem festen Ort präsentiert und Ihre Gäste können sich dort nach Lust und Laune bedienen.

## MIDNIGHT SNACK

Wenn der Hunger in der Nacht kommt, sind wir auch vorbereitet. Stellen Sie sich Ihren Mitternachts-Snack individuell zusammen.

## GETRÄNKE

Auf Ihren Geschmack abgestimmt erstellen wir für Sie ein Getränkekonzept.

## ZUBEHÖR

Alles aus einer Hand inklusive Bring- und Abholservice: Besteck, Geschirr, Servietten, Buffetbeschilderung.

**Bei uns kann alles individuell für Ihr Event zusammengestellt werden. Wählen Sie Ihr Catering aus unseren Gemüse- und Fleischvariationen. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Wir beraten Sie gerne und stellen gemeinsam mit Ihnen eine Auswahl zusammen.**

## FINGERFOOD

# FRÜHLING

Gebeizter Lachs mit Gin-Johannisbeeren
auf hausgebackener Bärlauch-Waffel

Roastbeef mit Spargel-Vinaigrette

Ziegenkäse im Chia-Mantel gebacken
auf Spargel-Carpaccio mit
Rhabarber-Chutney

Erdbeer-Spargel-Salat mit
Avocado-Mousse

Spargel-Orangen-Chutney
mit Riesengarnelen

Kartoffel-Spargel-Salat
mit Schnitzel-Stripes

Bresaola-Päckchen
mit Büffelmozzarella und Thunfischsauce

Spargel-Sushi

Hausgebackenes Brot
mit Dips

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 30,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# SOMMER

Gebackene Avocado-Lachs-Tramezzini
mit Passionsfrucht-Mayo

Crunchy Hähnchen-Sticks
auf Mango-Ketchup

Ricottaröllchen im Parmesanmantel auf
Tomaten-Chutney

Kleine Burger, würziges Pastrami vom
Rind, hausgemachte Remoulade

Gebackener Ziegenkäse im
Haselnuss-Mantel auf Kirsch-Salat

Steak-Bällchen
mit Smoking-Gun-Ketchup und
hausgebackener
Cheddar-Cheese-Waffel

Pulled Pork-Röllchen mit Cheddar
im Röstzwiebelmantel

Hausgebackenes Brot
mit Dips

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 30,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# HERBST

Baconpäckchen mit Ziegenkäse
an karamellisierten Birnen

Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs
mit Mandelsauce und
Blumenkohl-Sesam-Talern

Gebackene Sesam-Tortillaröllchen
mit Spinat-Feta-Füllung auf
Tomaten-Chutney

Würzige Avocado-Bonbons
mit Süßkartoffel, Mango und scharfen Tomaten

Steak-Bällchen mit Smoking-Gun-Ketchup
und hausgebackener Cheddar-Cheese-Waffel

Crunchy-Hähnchen-Sticks
mit Trauben-Chutney

Mozzarella
mit Pfeffer-Karamell-Tomaten

Hausgebackenes Brot
mit Dips

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 29,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# WINTER

Rinder-Tatar mit Topping
frittierte Kapern, eingelegte Senfkörner,
Radieschen, frittierte Glasnudeln

Tortilla-Mohn-Röllchen
mit Ente und Rotkohl-Füllung

Gebackene Chili-Garnele,
Kürbis-Gelee, Papaya-Salsa

Kleine Burger
Rinder-Patty, Pfeffer-Whiskey-Mayo,
Rotkohl-Tzaziki

Rote-Rüben-Praline, Schwarzbrot, Orange

Geräuchertes Forellen-Törtchen
Lauchzwiebel, Gurken, Sauerrahm

Crunchy Schnitzel-Stripes
auf Kürbis-Chutney

Ziegenkäse im Chia-Mantel gebacken
auf Salat von gegrillter Grapefruit in
Mohn-Vinaigrette

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 30,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

## FRONT COOKING

Ab 70 Personen

# END OF THE YEAR

Röllchen vom Rinder-Carpaccio mit
mediterraner Füllung, Rucola
und Parmesan-Lolly

Knusprige Lachs-Tatar-Praline,
Avocado, Safran-Ingwer-Mayo

Ricotta-Röllchen im Parmesanmantel
auf Tomaten-Chutney

Gebackene Garnele, Mango-Kürbis-Gelee,
Papaya-Confit

Sellerie-Praline auf Pumpernickel,
Pernod-Anis-Butter

Butterkuchen mit Speck und Rosmarin

Vitello Tonnato mit Gin-Air

Brieecken im Orangen-Rosmarin-Popcorn,
Kürbis-Chutney

Bunte Blattsalate im Feigen-Zimt-Dressing

Hausgebackenes Brot und Dips

**Aufschneide-Station**
Hirschkalbskeule, rosa gebraten
Rücken vom Bentheimer Landschwein

Gegrillte Rinderhüfte vom
Münsterländer Weiderind

Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella gefüllt

Weiße Pfeffersauce

Schalotten-Rotwein-Sauce

Tomaten-Zimt-Sauce

Gebratenes Barschfilet
Balsamico-Linsen-Kapernschaum

**Vegetarisch/Vegan**
Falafel-Roulade im Auberginenmantel
auf Tomaten-Curry-Sauce

Pilz-Bourguignon
mit Polenta-Parmesan-Klößchen

**Beilagen**
Gegrillter Blumenkohl in Kurkuma-Öl

Gerauchte Steckrüben

Hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin

Hausgemachte Buchweizen-Nudeln
mit Orangen-Kaffee-Gremolata

Rosmarinkartoffeln

**Dessert**
Mascarpone-Orangen-Creme

Weiße Glühweincreme

Mousse von der Tonkabohne
mit frischen Blaubeeren

**Preis pro Person** ab 50,00 €

**Personal, Equipment,
Handlingspauschale
nach Aufwand**

FRONT
COOKING
Wir kochen live auf
Ihrem Event.

## FRONT COOKING

Ab 60 Personen

# GRILL VARIATIONEN

**Vom Grill**
Würzige Hähnchenbrustfilets

Putensteaks im Speckmantel
mit Feta gefüllt

Marinierte Schweine-
nackensteaks

Pfeffermarinierte
Schweinerückensteaks

Kleine Bratwurst

Saftige Rindersteaks
(Las Vegas Cut)

Frisches Lachsfilet
auf Himalaya-Salz gegrillt

**Vegetarisch vom Grill**
Gegrillte Erbsen-Falafel-
Bratlinge

Grillkäse und marinierter
Fetakäse

Gegrillte Paella-Tomaten

Kleine Pfannenkartoffeln

Gratinierte Ofenkartoffel
mit Frühlingslauch, Feta
und Tomaten

**Dips**
BBQ-Sauce, Senf,
Salsa, Kräuterbutter,
Zwiebel-Senf-Butter,
hausgemachter
Erdbeer-Ketchup,
hausgemachte Bacon-Jam

**Salat-Buffet**
Mozzarella mit Anti-Pasti
und karamellisierten Zitronen

Bunter Bauernsalat

Tomatensalat
mit Erdbeer-Vinaigrette

Gurken-Melonen-Salat

Paprika-Mango-Chutney

Zucchinisalat mit
Limetten-Sesam-Dressing

Bunter Kartoffelsalat
in Avocado-Mayonnaise

Mediterraner Nudelsalat

Radieschen-Spinat-Salat
mit scharfem Ananas-Dressing

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Dessert**
Panna-Cotta vom
griechischem Joghurt
mit frischen Beeren

Mojito-Creme

Mousse au Chocolat
mit Kirsch-Lavendel-Topping

**Preis pro Person** ab 35,00 €

**Personal, Equipment,
Handlingspauschale
nach Aufwand**

# BUFFET-VARIATIONEN

Gerne stellen wir individuell für Sie ein Buffet zusammen.

# FRÜHLINGSERWACHEN

Kleine Wraps im Glas

Thunfisch-Ricotta-Frikadellen
an Spargel-Mayo

Gebackene Avocado-Lachs-
Tramezzini mit
Passionsfrucht-Mayo

Crunchy Schnitzel-Stripes
an Spargel-Relish

Spargel-Erdbeer-Salat
mit Prosecco-Vanille-Dressing

Gegrillter Spargel
mit Melone, Ziegenkäse-Taler
und frittierten Oliven

Bunte Blattsalate im
Himbeer-Zitronen-Dressing

Gebratenes Barschfilet
mit Stangenspargel und
Haselnuss-Butter-Sauce

Marinierte Hähnchenbrustfilets
mit Tagliatelle, grünem Spargel
und Mozzarellaschaum

Schweinefilet im Speckmantel
auf Spargel-Bärlauch-Gemüse

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Macairekartoffeln

Kartoffel-Risotto

Blumenkohl-Bordolaise

**Dessert**
Rhabarber-Tiramisu

Lavendelcreme
mit frischen Erdbeeren

Mousse von
weißer Schokolade
mit Passionsfrucht

**Preis pro Person** ab 44,00 €

# FRÜHLINGSGEFÜHLE

Spargelsalat
mit Rhabarber-Ingwer-Vinaigrette

Crunchy-Chicken-Sticks
an Spargel-Ananas-Sambal

Mozzarella-Schinken-Päckchen
auf Melonensalat

Steak-Bällchen
auf Spargel-Kartoffel-Salat

Ricottaröllchen
im Parmesanmantel auf
Tomaten-Chutney

Bunte Blattsalate
mit Erdbeer-Wodka-Dressing

Hausgebackenes Brot und Dips

Presa vom Bentheimer
Landschwein auf Ofenspargel
„Spanische Art“

Gebratenes Barschfilet in
Sardellen-Semmelbrösel-Panade auf
geräuchertem grünen Spargel

Gegrillter Picahna im Zitronen-
Thymian-Rub auf Peperonata

Gegrillter Blumenkohl
mit Haselnuss-Pesto

**Beilagen**
Tomaten-Kartoffel-Stampf

Kleine Rosmarinkartoffeln

**Dessert**
Holunder-Quark-Mousse
mit Erdbeer-Ratatouille

Aprikosen-Tiramisu

Panna-Cotta
von der Tonkabohne

**Preis pro Person** ab 45,00 €

# BUFFET-VARIATIONEN

## SOMMERLICH VEGETARISCH

Camembert im Nuss-Crunch
mit Tomaten-Marmelade

Geräucherte Paprikacreme
mit frittierten Oliven

Mozzarella mit Lavendel-Tomaten

Salat von Emmer gegrilltes
Gemüse, Kokosnuss-Tzatziki

Tomatensalat mit
Erdbeer-Vinaigrette

Rote Bete-Frikadellen
zu Mango-Ketchup

Bunte Blattsalate im
Himbeer-Zitronen-Dressing

Radieschen-Curry mit roter
Thai-Paste und Nocken
von der Süßlupine

Rapsblüten-Paprika-Gemüse
mit gebackenen
Hafer-Risotto-Bällchen

Tandoori-Tofu auf Mie-Nudeln
in Edamame-Pesto und
Kurkuma-Nüssen

Polenta-Bärlauch-Nocken
auf Pfifferlingen in Rahm

Süßkartoffelrolle mit
Mangold-Frischkäse-Füllung
auf Parmesansauce

Tagliatelle mit Avocado-Sauce
und Mozzarella-Schnitzeln

Couscous-Taler auf Bulgur
mit Dattel-Tomaten-Pesto

Vegane-Lasagne mit roten
Linsen, Mandelmus, frischem
Gemüse, Tomaten und
Cashewnüssen

Hausgebackenes Brot
und Dips

**Dessert**
Weiße Schoko-Mousse mit
Löwenzahn und Himbeeren

Mango-Tiramisu

**Preis pro Person** ab 43,00€

## SOMMERGLÜCK

Gebeizter Lachs
mit Gin-Johannisbeeren

Gebackene Tortilla-Sesam-Röll-
chen mit Spinat-Feta-
Füllung auf Tomaten-Chutney

Flanksteak-Wraps

Crunchy Schnitzel-Stripes
auf grünem Tomaten-Relish

Chili-Hack-Bällchen
an Asia-Salat

Mozzarella im Nuss-Crunch
auf Kirsch-Salat

Bunte Blattsalate in Tomaten-
Basilikum-Vinaigrette

Hähnchenbrustfilets mit
Tomaten-Polenta gefüllt auf
Spinat-Zitronen-Sauce

Barschfilet mit gratiniertem
Bouillabaisse-Gemüse
Kalbs-Ragout in Pinot gegart

Presa vom Bentheimer Land-
schwein auf Salzzitronen-Jus,
Sherry-Bohnen

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Penne mit Chili-Knoblauch-
Bröseln

Kleine Rosmarinkartoffeln
Schmormöhren à l'Orange
und buntes Grillgemüse

**Dessert**
Orangen-Mascarpone-Creme
mit Campari-Gelee

Thymian Panna-Cotta
mit Himbeeren

**Preis pro Person** ab 43,00 €

## BUFFET-VARIATIONEN

# SOMMERTRAUM

Tomaten-Melonen-Salat
mit Schinken

Flanksteak-Wraps

Mozzarella-Bällchen
mit Karamell-Tomaten

Kleine Hackbällchen auf
Kartoffelsalat in Tomaten-
Basilikum-Vinaigrette

Crunchy Hähnchen-Sticks
an Mango-Ketchup

Wassermelone mit Ziegenkäse
und Crunchy-Topping

Bunte Blattsalate
in Himbeer-Limetten-Dressing

Ofenhähnchen im Speckmantel mit
Apfelsinen (Topinambur, Apfelsinen-
Spalten, Frühlingszwiebeln, Chili,
Olivenöl)

Gebratenes Zanderfilet
mit hausgemachter Kurkuma-Pasta
in Orangen-Thymian-Sauce

Gerauchtes Picahna vom Rind
auf Honig-Gemüse in
Röstpaprika-Bernaise

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse

Rauchkartoffeln mit Tomaten-
Olivenöl-Topping und
Macairekartoffeln

**Dessert**
Passionsfrucht-Mousse

Lavendel Panna-Cotta
mit Honig-Aprikosen

Hugo-Mousse

**Preis pro Person** ab 42,00 €

## BUFFET-VARIATIONEN

# SOMMERNACHT

Hausgebackene Bruscetta-Waffel
mit Mozzarella

Crunchy Hähnchen-Sticks
mit Tomaten-Chutney

Rote-Bete-Frikadellen
im Kürbiskernmantel an
Mango-Ketchup

Gebackene
Avocado-Lachs-Tramezzini
mit Passionsfrucht-Mayo

Steak-Bällchen auf
Kartoffelsalat in Tomaten-
Basilikum-Vinaigrette

Kleine Wraps im Glas

Bunte Blattsalate
im Gazpacho-Dressing

Ossobuco-Ragout (vom Kalb)
mit Rigatoni

Putenröllchen mit Polenta,
Schafskäse und Oregano
gefüllt auf leichter Limetten-
Basilikum-Sauce

Kabeljau unter der Rosmarin-
Haube auf bunter Tomaten-Pfanne

Schweinefilet und Sobrasada
im Wirsingmantel auf
Chorizo-Sauce

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Lauch in Zitronensauce
mit buntem Grillgemüse

Kleine Rosmarinkartoffeln
mit Bärlauch-Macaire

**Dessert**
Haselnuss Panna-Cotta
mit frischen Kirschen

Mango-Tiramisu

Thymian Panna-Cotta
mit Himbeeren

**Preis pro Person** ab 44,00 €

# HERBSTGLÜCK

Mozzarella-Schnitzel
in der Hafer-Panade an
Rotkohl-Tzatziki

Sushi mit Blumenkohl-Reis

Hausgebeizter Rote-Bete-
Lachs auf Mandelsauce

Crunchy Schnitzel-Stripes
mit Kürbis-Chili-Chutney

Entenbrust mit Kürbis-Mousse
und karamellisierten
Pflaumen

Kleine Wraps im Glas

Rücken vom Bentheimer
Landschwein (Dry Aged) auf
scharfen Kartoffel-Linsen und
Zwetschgen im Speckmantel

Kalbstafelspitz
in Holunder gegart

Hähnchenbrustfilets
mit Falafel-Möhren-Haube
auf Tahin-Sauce

Frischer Lachs auf
karamellisierten Pastinaken
und Buttermilch-Kamille-
Schaum

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Kürbis-Couscous-Knödel

Kartoffel-Zitronengras-Gratin

Herbstliches Gemüse
in Orangen-Vinaigrette

**Dessert**
Mocca Panna-Cotta
mit Apfel-Cardamom-Gelee

Joghurt-Mousse
mit Granatapfel-Topping

Schoko-Nuss-Tiramisu

**Preis pro Person** ab 42,00 €

# HERBSTTRAUM

Garnelen-Avocado-Tortillas mit Erdnuss-Salsa

Kleine Wraps im Glas

Ziegenkäse im Quinoamantel
an Rote-Bete-Carpaccio

Bresaola-Päckchen mit
Büffelmozzarella und Thunfischsauce

Entenbrust mit Kürbis-Mousse,
karamellisierte Pflaumen und Rucola

Gebackene Avocado-Lachs-
Tramezzini mit Passionsfrucht-Mayo

Bunte Blattsalate im Himbeer-
Limetten-Dressing, Parmesan-Lolly

Rücken vom Bentheimer Landschwein auf
scharfen Kartoffel-Linsen

Zwetschgen im Speckmantel

Gegrillte Rinderhüfte vom Münsterländer
Weiderind auf weißer Pfeffersauce

Hähnchenroulade mit getrockneten
Tomaten und Mozzarella gefüllt auf
rotem Pestorahm

Lachs-Piccata
auf bunter Tomaten-Pfanne

Hausgebackenes Brot mit Dips

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse

Herbstliches Gemüse
in Orangen-Vinaigrette

Kleine Rosmarinkartoffeln

Macairekartoffeln

**Dessert**
Zitronengras Panna-Cotta
mit Curry-Himbeeren

Tonkabohnen-Creme

Weiße Schoko-Mousse
mit Passionsfrucht

**Preis pro Person** ab 45,00 €

## BUFFET-VARIATIONEN

# HERBSTLICH VEGETARISCH

Büffelmozzarella
mit Rosmarin-Bratbirnen-Salat
im Linsen-Dressing

Rote-Bete-Sushi

Kürbis-Frikadellen
mit Cashew-Chutney-Creme

Gebackene Sellerie-Bällchen
mit Mandarinensalat

Auberginen-Wrap
mit roter Linsencreme

Rotkohlsalat mit Trauben-Pesto

Süßkartoffel-Couscous-Kebabs
mit Rosenkohl-Curry

Kartoffel-Quinoa-Frikadellen
mit Kürbis-Tomaten-Ragout

Pilz-Bourguignon
mit Polenta-Parmesan-Klößchen

Tagliatelle mit
Süßkartoffel-Kokos-Pesto

Steckrüben-Schnitzelchen
in Haselnuss-Petersilien-Panade

Kürbis-Gnocchis in weißer
Pfeffersauce und Rucolaöl

Tagliatelle mit Wirsing-Kastanien-
Gemüse, Gorgonzolasauce und
Grünkern-Zwiebel-Bällchen

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Dessert**
Sanddorn-Mousse
mit Salzkaramell

Veganer Schoko-Kuchen

Orangen-Mascarpone-Creme
mit Walnuss-Birnen

**Preis pro Person** ab 44,00 €

# HERBSTGOLD

Entenbrust
mit Zwiebelkompott auf
hausgebackener Kartoffel-Waffel

Spinat-Berglinsen-Falafel
Harissa-Quark

Ziegenkäse
im Quinoa-Mantel,
Rote-Bete-Carpaccio

Tortillaröllchen im
Röstzwiebelmantel mit Pulled Pork
und Cheddar Cheese gefüllt

Hausgebeizter Graved Lachs
auf Kürbis in Apfel-Sternanis-Dres-
sing

Hähnchenspieße
auf Kürbis-Chutney

Bunte Blattsalate
im Parmesandressing

Schweinefilet in Mohnbröseln
mit Kraut-Bratapfel

Glasiertes Kasseler auf Grünkohl
in Maronenrahm

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachter Kurkuma-
Pasta in Orangen-Thymian-Sauce

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Spitzkohl in Sanddornsauce

Geröstete Linsenknödel

Süßkartoffel-Gratin

Honig-Gemüse

**Dessert**
Mandel Panna-Cotta
mit Mandel Pinienkern-Karamell

Nougatmousse
mit Ingwer-Kirschen

Himbeer-Mohn-Tiramisu

**Preis pro Person** ab 41,00 €

Mit Erfahrung, Leidenschaft und Fantasie kreieren wir besondere Geschmacks-erlebnisse.

# WINTERLICH VEGETARISCH

Ziegenkäsebällchen
in Punch-Mandeln
an Blutorangen-Chutney

Sushi mit Blumenkohl-Reis
Quinoa-Rosenkohl-Salat im
Miso-Dressing

Tofu-Taler
in Nuss-Sesam-Panade auf
Pastinaken-Dip

Blumenkohl-Drumsticks
im Kichererbsenteig,
Buffalo-Sauce

Couscous-Bällchen
mit Papaya-Guacamole

Bunte Blattsalate
in Rote-Bete-Vinaigrette

Tofuschnitzel
in Rauchsalz-Karamell-Popcorn
auf ofengeschmorte Rote-Bete
mit Hagebutten-Senf-Sauce

Linsen-Falafel auf Haferrahm,
Zitronen-Kohlrabi-Salsa

Frittierte Quinoa-Bällchen
in Pfefferkuchen-Nuss-Bröseln
mit Zitronen-Lorbeer-Sauce
Halloumi-Stroganoff

Rote-Bete-Pilz-Knödel
auf Pastinaken-Linsen-Sugo

Marzipan-Kürbis-Püree
feine Nudelrolle mit
Wirsing-Walnuss-Füllung
auf Parmesansauce

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Dessert**
Mandel-Apfel-Tiramisu

Haselnuss-Mousse

Gewürz Panna-Cotta
mit karamellisierten
Pflaumen

**Preis pro Person** ab 44,00 €

# WINTERTRAUM

Gebeiztes Rinderfilet
mit Schoko-Balsamico-Dressing
auf Brombeer-Kartoffel-Salat

Kleine Wraps im Glas

Pulled Duck-Burger
Rotkohl-Pflaumen-Chutney

Mozzarella
mit Lebkuchen-Tomaten

Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs
mit Grünkohl-Pesto, Cranberry-
Chili-Dip auf hausgebackener
Meerrettich-Waffel

Tortilla-Sesam-Röllchen
mit Spinat-Feta-Füllung
auf Tomaten-Chutney

Bunte Blattsalate
im Mandel-Zitronen-Dressing

Entenbrust mit Honig-Sesam-Sauce
auf Portwein-Balsamico-Sauce

Gegrillte Rinderhüfte
mit weißem Pfefferschaum
und Kaffee-Feigen

Gerauchtes Schweinefilet
auf Honig-Gemüse und
Röstpaprika-Bernaise

Gebratenes Zanderfilet
mit krossen Speckwürfeln und
Steckrübenstampf

Hausgebackenes Brot mit Dips

**Beilagen**
Winterliches Wurzelgemüse
in Orangen-Vinaigrette

Gegrillter Blumenkohl in Kurkuma-Öl

Hausgemachte Zitronengras-Pasta

Macairekartoffeln

**Dessert**
Creme von gebrannten Mandeln

Weiße Kaffee-Mousse
mit Glühwein-Kirschen

Spekulatius-Mousse mit Beeren

**Preis pro Person** ab 46,00 €

# WEIßER WINTER

Reh-Wrap mit Bratapfel-Chutney
und Rotkohl-Salat

Steak-Bällchen mit
Ajvar-Röstzwiebel-Dip

Lachs-Knusper-Pralinen auf
Avocado und Safran-Ingwer-Mayo

Tortilla-Mohn-Röllchen
mit Wirsing und Kaninchen gefüllt

Enten-Rilette
mit Rote-Bete-Hummus und
hausgebackener Maronen-Waffel

Mozzarella mit Rotwein-Tomaten
und Parmesan-Crumble

Bunte Blattsalate
im Feigen-Zimt-Dressing

Saftiges Hirsch-Ragout

Schweinefilet im Wirsingmantel
auf Rotwein-Schalotten

Hähnchenroulade mit getrockneten
Tomaten und Mozzarella gefüllt
auf Tomaten-Zimt-Sauce

Gebratenes Barschfilet
unter der Mandelkruste
auf Salzzitronensauce

Hausgebackenes Brot
mit Dips

**Beilagen**
Hausgemachte Buchweizen-Nudeln
mit Orangen-Kaffee-Gremolata

Haselnuss-Kartoffel-Plätzchen
mit hausgemachtem Rotkohl
und Ofen-Schwarzwurzeln
in Blutorangen-Hollandaise

**Dessert**
Lebkuchen-Mousse
mit Birnen-Chili-Kompott

Zimt Panna-Cotta
mit Portweinpfaumen

**Preis pro Person** ab 45,00 €

# FAMILIENFEIER

Kleine Wraps im Glas

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Gurken-Melonen-Salat
mit hausgebeiztem Lachs

Schweinefilet im Speckmantel mit Lauch
und Camembert gefüllt

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Champignonrahmsauce

Hähnchenroulade
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
gefüllt auf roter Pesto-Rahm-Sauce

Hausgebackenes Brot und Dips

**Beilagen**
Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Macairekartoffeln

**Dessert**
Mascarpone-Himbeer-Creme

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 35,00 € |
| **Geschirr** | 3,00 € |

# FAMILY AND FRIENDS

Crunchy Hähnchen-Sticks auf Mango-Ketchup

Gebackene Ricotta-Röllchen
im Parmesanmantel auf Tomaten-Chutney

Mozzarella-Schnitzel (kalt)
in Hafer-Panade auf Erdbeer-Ketchup

Putensteaks mit Polenta, Feta und Oregano
gefüllt auf leichter Limetten-Basilikum-Sauce

Schweinerückensteaks mit einer
Champignon-Lauch-Haube gratiniert

Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel

Hausgebackenes Brot und Dips

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse
Kleine Rosmarinkartoffeln
Macairekartoffeln

**Dessert**
Holunderblüten Panna-Cotta
mit frischen Erdbeeren

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 32,00 € |
| **Geschirr** | 3,00 € |

# FAMILIENTREFFEN

Crunchy Hähnchen-Sticks auf Mango-Ketchup

Gebackene Ricotta-Röllchen
im Parmesanmantel auf Tomaten-Chutney

Mozzarella-Schnitzel (kalt)
in Hafer-Panade auf Erdbeer-Ketchup

Presa vom Bentheimer Landschwein (Dry Aged)
auf Pilz-Zwiebel-Pfanne

Hähnchenfilets
im Gewürz-Popcorn-Mantel

Rinderhüfte vom Münsterländer Weiderind
auf Balsamicojus

Hausgebackenes Brot und Dips

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse mit Orangen-Vinaigrette
Kleine Rosmarinkartoffeln
Macairekartoffeln

**Dessert**
Tonkabohnen-Creme mit Karamell-Beeren

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 38,00 € |
| **Geschirr** | 3,00 € |

# GEBURTSTAGSPARTY

Schweinerückensteaks
auf Tomaten-Spinat-Ragout mit
Mozzarella und Cheddar gratiniert

Fried Chicken
knusprige Hähnchenschnitzel
auf Chili-Zwiebeln

Bratwurst-Pops
mit Antekoje-Ketchup und
grünem Tomaten-Ketchup

Tortillaröllchen
mit Pulled Pork und Cheddar gefüllt
mit Röstzwiebeln gratiniert

**Beilagen**
Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 28,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

## BUFFET-VARIATIONEN

Ab 20 Personen

# HAPPY BIRTHDAY

Gegrillter BBQ-Picahna
vom Rind auf
Ofentomatensauce oder
Whiskey-Zwiebeln

Saftiger Schweinebraten
mit Balsamicozwiebeln

Hähnchenschnitzel
mit Champignonrahmsauce

Röstiauflauf
mit Schmand, Speck
und Zwiebeln

**Beilagen**
Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

| | |
|---|---|
| **Preis** | ab 27,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# ALLES LIEBE

Schweinerückensteaks
mit einer Champignon-Lauch-
Haube gratiniert

Marinierte
Hähnchenbrustfilets
Rigatoni, Blattspinat und
Kirschtomaten
in Gorgonzolasauce

Hähnchenroulade
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella gefüllt auf
roter Pestosauce

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse

Kleine Rosmarinkartoffeln

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 26,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# CELEBRATION

Schweinerückensteaks mit einer
Champignon-Lauch-Haube gratiniert

Enchiladas
mit Pfannengyros gefüllt
Krautsalat und Tzatziki

Hähnchenroulade
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella gefüllt
auf roter Pestosauce

**Beilagen**
Buntes Ofengemüse

Kleine Rosmarinkartoffeln

Röstiauflauf mit Schmand,
Speck und Zwiebeln

| | |
|---|---|
| **Preis pro Person** | ab 24,00 € |
| **Geschirr** | 2,00 € |

# BAYRISCH VEGETARISCH

Couscous-Bällchen
mit Feigen auf Birnen-Senf

Hausgemachte Blumenkohl-Waffel mit scharfen Kartoffel-Quinoa-Frikadellen

Tofu-Spieße mit Rotkohl
an Pflaumen-Chutney

Brezenknödel
mit roter Zwiebel und Bohnen

Süßlupinen-Nocken mit Rotkohl-Salat und Orangen-Dip

Karotten-Nuggets
mit Obazda vom Camembert

Roter Weißkohl-Salat

Hausgebackenes Brot

Bayrische Bier-Muffins mit Kräuterschmand und Sauerkraut-Curry-Butter

Butternut-Ragout
mit Halloumi-Klößchen

Qiunoa mit Ofen-Zwetschgen, Herbstgemüse und Ziegenkäse

Buchweizen-Klößchen
mit Pilzen und Spitzkohl

Kohlroulade mit Kartoffel-Füllung auf Honig-Bier-Sauce

Chicorée in Parmesankruste, Senfsauce und Tomatenhirse

Halloumi-Stroganoff

Frittierte Quinoa-Bällchen
in Pfefferkuchen-Nuss-Bröseln
auf Sahne-Sauerkraut

Feta Cordon-Bleu in Röstzwiebel-Panade auf Linsen-Reis mit Cashew-Honig-Sauce

**Dessert**
Schokoladen-Mousse mit Kakis

Sesam Panna-Cotta
mit Miso-Karamell-Sauce

Nektarinen-Tiramisu

**Preis pro Person** ab 45,00 €

# BAYRISCH GUT

Panierte Weißwurst
auf Linsensalat

Kleine Burger
mit Puten-Pastrami, Kürbis-Mayonnaise und Rotkohl-Pflaumen-Chutney

Gebackene Eier mit Mettwurst und hausgemachter Remoulade

Rote-Bete-Sushi

Gebackene Zwiebel-Bällchen

Birnen-Chutney auf
Hafer-Nuss-Waffeln

Red Slaw mit Rotkohl
und Möhre

Hausgebackenes Brot

Bier-Brötchen mit Obazda vom Camembert, Rotkohl-Tzatziki und Kräuterschmand

Kleine Haxen
in Honig-Bier-Sauce

Beef and Guinness-Stew

Saftiges Backhendl

Zander im Brotmantel
mit Specklinsen

**Beilagen**
Hausgemachte
Haselnuss-Spätzle

Semmelknödel

Sauerkraut und
Wirsing in Rahm

**Dessert**
Mohn-Panna-Cotta
mit karamellisierten
Zwetschgen

Mandel-Apfel-Tiramisu

Weißbier-Mousse
mit Orangen-Sirup

**Preis pro Person** ab 41,00 €

# UNSERE LIEBINGSLOCATIONS

## THIES 42
Sutrum-Harum 9 · 48485 Neuenkirchen
Tel. 05973 2709
kontakt@thies42.de
www.thies42.de

## KLOSTER CAFÉ BENTLAGE
Bentlagerweg 130 · 48432 Rheine
Tel. 0162 4412558
info@klostercafe-bentlage.de
www.klostercafe-bentlage.de

## EVENTLOCATION IM GRÜNEN
Elter Str. 355 · 48432 Rheine
Tel. 0151 40333138
info@bridal-concepts.de
www.bridal-concepts.de

## CLUBSCHIENE
Hafenstrasse 64 · 48153 Münster
Tel. 0251 1333998
info@clubschiene.de
www.clubschiene.de

## KULTURHOF RAESTRUP
Hollicher Str. 65 · 48565 Steinfurt
Tel. 02552 1291

## MÜHLE MÜNSTER
Wiedaustraße 10 · 48163 Münster
Tel. 02501 5948727
info@muehle-muenster.de
www.muehle-muenster.de

## GASTSTÄTTE SANDMANN
Dorfstr. 9 · 48607 Ochtrup-Welbergen
Tel. 01516 2630383
info@sandmannwelbergen.de
www.sandmannwelbergen.de

## HOTEL ZUR EMS
Emsstraße 12 · 48499 Salzbergen
Tel. 05976 1011
info@hotelzurems.de
www.hotelzurems.de

## PANNEN LIBBET
Ahlintel 34b · 48282 Emsdetten
Tel. 02572 2760
info@pannen-libbet.de
www.pannen-libbet.de

ante portas

# WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Wir laden Sie herzlich zu uns nach Neuenkirchen ein, um gemeinsam zu planen, besprechen und Ihr Event zu organisieren.

## KONTAKT

Gerd Diekmann
Geschäftsführer

Susanne Wiesjahn
Küchenchefin
(Mi.–Fr. 12:00–16:00 Uhr)

Tel. 05973 902 77 11
info@antekoje.de
**www.antekoje.de**

ANTEKOJE

*ante portas*

Landersum 36 · 48485 Neuenkirchen · Telefon 05973 902 77 11 · info@antekoje.de · www.antekoje.de