



## LIMEBERRY´s CATERINGMAPPE 2016

### Der Mix mit Liebe!

Limeberry Catering Service  
Hospitalstraße 22  
40597 Düsseldorf  
T: 0211 983 982 60  
F: 0211 983 982 65  
catering@limeberry.de  
www.limeberry.de

## Der Mix mit Liebe!

Sehr geehrter Gastgeber,

willkommen in unserer Welt.

Nicht nur vieles, sondern alles genießen.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind unendlich, entscheidend ist die Fantasie.

Deshalb betrachten Sie diese Mappe als Impressionsgeber.

Letztendlich entscheidet der Mix an geladenen Gästen und die Art der Veranstaltung, ob ein Catering klassisch, Rock & Roll oder gehoben sein soll.

Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihr Catering auf die zu erwartenden Gäste punktgenau abzustimmen.

Limeberry Catering Service  
Lilian Mijatovic  
Hospitalstraße 22  
40597 Düsseldorf  
[catering@limeberry.de](mailto:catering@limeberry.de)  
[www.limeberry.de](http://www.limeberry.de)  
0211-983 982 60  
0211-983 982 65

## Leckereien für den Business Lunch

Benötigen Sie Teller & Besteck? Geben Sie uns Bescheid!

### Economy Class Lunch

(Preis pro Gericht 8,00€)

- Penne mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse, dazu wahlweise gebratene Hähnchenstreifen
- Bandnudeln mit gebratenem Hähnchen in Pilzrahm
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Peccorino
- Makkaroni- Krabben- Auflauf mit Käse überbacken
- Gemüselasagne mit Parmesankruste
- Putencurry „Bombay ´s Job“ mit halbwildem Reis
- Ungarisches Goulasch mit Spätzle
- Gabelpfanne mit Penne, Hackfleisch und jungem Lauch



### Business Class Lunch

(Preis pro Gericht 12,00€)

- Spargelrisotto mit Mascarpone Erdbeeren und Ziegenkäse
- Schweinefilet in Pfefferrahm mit Rosmarin-Drillingen, dazu mariniertes Paprika-Zucchini-Gemüse
- Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Dill-Sahne-Sauce mit Ingwer-Limetten Duftreis und Brokkoli mit Mandelbutter
- Saftiger Schweinebraten mit klassischem Kartoffelgratin und Speckböhnchen
- Hüftsteak in Balsamicojus mit Kartoffelstampf und knackiger Gemüsepfanne

### First Class Lunch

(Preis pro Gericht 15,00€)

- Zartrosa Roastbeef vom Black Angus in Rotwein-Balsamicojus, dazu Trüffelstampf und knackige Vanille-Möhrrchen
- Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnaysauce, dazu Blattspinat-Kartoffelgratin
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade mit Süßkartoffelstampf und Mandelbrokkoli
- Iberico Landschwein in hellem Pfefferrahm, dazu Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Cherrytomaten
- Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten und braunen Champignons

## Warme Buffets

Suchen Sie sich Ihre Lieblings Speisen aus und wir stellen Ihnen ein individuelles Wunschbuffet zusammen.

### „Berry´s Sunset Dinner“ 30€

#### Vorspeisen:

Salatvariation vom Feld mit Honig-Senf-Dressing

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Pesto Rosso, Pinienkernen, Rucola und Schafskäse

Tomaten-Brot-Salat a la Bruschetta mit Ciabatta-Croutons

Geflügelsalat mit Ananas, roten Zwiebeln und Mungosprossen in pikanter Chilimarinade

Kartoffelsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Petersilie und kräftigem Speck-Dressing

Brot und Brötchen-Korb mit Cafe de Paris-Butter

#### Hauptspeisen:

Gebratene Hähnchenkeulen mit Rosmarin auf Sugo von Tomaten

Label Rouge-Lachs auf der Haut gegrillt mit Zitronenpfeffer in Curryrahm

Zartrosa gebratenes Roastbeef ( am Stück gebraten) mit Black Pepper in heller Pfeffersauce

Geschwenkte Rosmarin-Drillinge mit Meersalz

Rahmkartoffeln mit Käse gratiniert  
Mariniertes Zucchini-Paprika Gemüse  
Pilzpfanne in Kräuterrahm mit Thymian  
Duftreis mit Zitronengras und Limetten

#### Dessert:

Mousse au chocolat von der Zartbitterkuvertüre

Panna Cotta mit Madagaskar-Vanille und Erdbeermark

Katalanische Tiramisu mit wilden Beeren in der Cappuccino-Tasse

„Lime´s Passion“ 32€

**Vorspeisen:**

Caprese-Salat mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto und Pinienkerne

Carpaccio vom Roastbeef mit Trüffelaioli, Rucola und Parmigiano Reggiano

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Pesto Rosso, Pinienkernen, Rucola und Schafskäse

Rucolasalat mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Walnüssen

Verschiedene Blattsalate vom Feld mit 7-Kräuter dressing

Mini Brötchenkonfekt und Baguette mit Cafe de Paris Butter

**Hauptspeisen:**

Gebratene Maishähnchenbrust in Curryrahmsauce

Gebratene Lachsschnitte auf Gemüsestreifen in Chardonnaysauce

Mariniertes Schweinefilet im Speckmantel mit Salbei (am Stück gebraten) in heller Pfeffersauce

Rosmarinkartoffeln mit zerstoßenem Meersalz  
Kartoffelgratin

Gebratene Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch

Speckbohnen mit Bohnenkraut

Duftreis mit Limonenblättern

**Dessert:**

Weisse Cappuccino-Mousse mit Amarettini-Streusel

Klassische Crème Brûlée mit Früchten garniert

Vanille Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Käseplatte garniert mit Trauben und Walnüssen

„Peaches & Cream“ 33€

**Vorspeisen:**

Grüner Spargelsalat mit Cherrytomaten,  
Ziegenkäse und Balsamico-Vinaigrette

Salat Caprese mit Mozzarella, Tomaten,  
Pinienkernen und Basilikum-Pesto

Pollo Tonnato mit Thunfischsauce,  
Rucola, Parmigiano und frittierten  
Kapern

Cous-Cous Salat mit Fenchel,  
Cherrytomaten, karamellisierten  
Pfersichen und Sherry-Vinaigrette

Auswahl von Ciabatta, Partybrötchen  
und Tomatenbutter

**Hauptspeisen:**

Marinierte gebratene Nackensteaks in  
Rotweinjus

Pochierter Lachs mit Zitronenpfeffer in Dijon-  
Senf-Sauce

Kalbsschnitzel „Italian Job“ mit getrockneten  
Tomaten und Mozzarella gratiniert in pikanter  
Tomatensauce

Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz  
Kartoffelgratin mit Muskat und Knoblauch  
Frischer Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Gegrilltes Paprika-Zucchini Gemüse  
Blattspinat a la creme und Duftreis

**Dessert:**

Panna Cotta mit Vanille und  
Waldbeermark

Weisse Schoko-Mousse mit  
Erdbeeren

Katalanische Tiramisu mit wilden  
Beeren in der Cappuccino-Tasse

„Limes BBQ“ 32€

**Vorspeisen:**

Lomi Lomi Lachs Tartar mit roten Zwiebeln, Tomatenconcasse, Frühlauch und Limettenöl auf geröstetem Brot

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Pesto Rosso, Pinienkernen, Rucola und Schafskäse

Hausgemachter Geflügelsalat mit karamellisierter Ananas und jungem Lauch

Grüner Spargelsalat mit Cherrytomaten, Ziegenkäse und Balsamico-Vinaigrette

Backfrisches Ciabatta mit Tandooributter

**Frisch vom Grill:**

Marinierte saftige Nackensteaks

Riesengarnelenspieße mit Knoblauch

Roastbeef in Olivenöl mit Black Pepper

Hähnchenkeulen „Texas Style“ Hot and Sour

Knuspriger Bauchspeck mit Aprikose am Spieß

Grillkäse Päckchen mit Oliven, getr. Tomaten und Fetakäse

**Beilagen:**

Mediterranes Zucchini-Paprika Gemüse  
Broccoli und Romanesco mit Mandelbutter  
Kartoffelgratin  
Rosmarin-Drillinge mit Meersalz

**Saucen:**

Ketchup  
Cafe de Paris Butter  
Hausgemachte BBQ-Sauce

**Dessert:**

Schoko Pot de Crème aus dem Weckglas mit frischer Sahne

Klassische Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille und Beeren garniert

Joghurt-Quark-Mousse mit braunem Zucker und marinierten Erdbeeren

„Love & Passion BBQ“ 45€

**Vorspeise:**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaioli, Rucola und Parmigiano Reggiano

Kirschtomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, roten Zwiebeln, Tomaten-Pesto und Knoblauch-Croûtons

Mediterraner Kartoffelsalat mit Prosciutto di Parma, Reggiano, Rucola und Basilikum-Pesto

Lachstartar mit Tomatenconcasse, roten Zwiebeln, Limeöl und jungem Lauch auf Crostini

Brot- & Brötchen- Konfekt mit Tandooributter

**Frisch vom Grill:**

Lammhüfte in Black-Pepper-Marinade und Kräutern

Lable Rouge-Lachs auf der Haut gegrillt mit Zironenpfeffer und Fleur de Sel

Surf `N` Turf mit Black Angus Roastbeef und Riesengarnele am Spieß

Amerikanische Spare Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce

**Beilagen:**

Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz  
Kartoffelgratin  
Mediterrane Gemüse-Pfanne  
Broccoli mit Mandelbutter

**Saucen:**

Tandooriaioli  
Cafe de Paris-Butter  
Ketchup

**Dessert:**

Katalanisches Tiramisu mit wilden Beeren in der Cappuccino-Tasse

Erdnussbuttercrème aus dem Glas mit Butterkeks-Streusel

Joghurt-Quark-Mousse mit Erdbeerschaum

Käseauswahl garniert mit Trauben und Walnüssen



„BBQ Vegi“ (Absolut Gelatinefrei) **32€**

**Vorspeisen:**

Mediterraner Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika, Baby-Leaf-Spinat und Sherry-Vinaigrette

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Pesto Rosso, Pinienkernen, Rucola und Schafskäse

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Aceto di Crèma

Marinierte Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und Pinienkern-Crumble

Auswahl Ciabatta, Partybrötchen und Grissini an Cafe de Paris-Butter

**Frisch vom Grill:**

Karamellierte Maiskolben mit Meersalz

Riesenchampignons gefüllt mit Käse-Lauch-Creme und Reggiano

Geschmolzener Ziegenfrischkäse im Alupäckchen mit Kräutern und Honig

Label-Rouge Lachs im Bananenblatt mit Zitronengrass und Kaffir-Lime-Glasur

Warmes Trüffel-Risotto mit Waldpilzen, Mascarpone und Reggiano im Ramequin Förmchen

**Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse  
Kartoffelgratin und Rosmarin-Drillinge

**Saucen:**

Guacamole mit frischem Koriander  
Cafe de Paris-Butter

**Dessert:**

Katalanische Tiramisu mit wilden Beeren in der Cappuccino-Tasse

Klassische Panna Cotta mit Madagaskar-Vanille und Himbeercoulis

Mousse au chocolat von der Zartbitterkuvertüre mit Erdbeeren aus dem Weckglas

## Getränke

Dies ist eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Haben Sie spezielle Wünsche? Fragen Sie uns!  
Gegen eine Kommissionsgebühr von 40€ nehmen wir alle vollständig verschlossenen Kisten zurück.

### Alt Biere

0,33l Diebels Alt  
0,33l Diebels Alt Alkoholfrei  
10l Diebels Alt vom Fass

0,33l Füchschen Alt  
10l Füchschen Alt vom Fass

### Pils Biere

0,33l Diebels Pils

0,33l Becks Pils  
0,33l Becks Gold  
0,33l Becks Green Lemon  
0,33l Becks Alkoholfrei  
10l Königs Pilsener

### Kölsch Bier

0,33l Früh Kölsch



**Gerne liefern wir auch Fassbier und die entsprechenden Zapfanlagen.**

**Alkoholfreie Getränke**

0,2l	Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Cola Zero
1,0l	Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Cola Zero
0,25l	Gerolsteiner- Sprudel, Stille, Naturell
0,75l	Gerolsteiner- Sprudel, Stille, Naturell
1,5l	Vittel Still
0,33l	Bionade: Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi
1,0l	Möller Apfelsaft klar oder naturtrüb (100%)
1,0l	Möller Orangensaft (100%)
0,33l	Almdudler
0,20l	Granini Apfelsaft (100%)
1,0l	Granini Apfelsaft (100%)
0,20l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Maracujasaft (100%)



## Weine / Schaumweine

### Weisswein

Weißwein, Pinot Grigio Ca Ernesto	0,75l
Weißwein, Danzante Pinot Grigio 2008	0,75l
Grauburgunder Baden	0,75l
TrüffenschWein ( <i>Hauswein Restaurant</i> )	0,75l

### Rotwein

Rotwein, Merlot Ca Ernesto	0,75l
Rotwein, Danzante Merlot 2008	0,75l
Salice Salentino DOC	0,75l
TrüffelschWein ( <i>Hauswein Restaurant</i> )	0,75l

### Schaumweine

Prosecco	0,75l
Sekt, Fürst von Metternich Extra dry	0,75l
Champagner Pommery Brut Royal	0,75l
Champagner Veuve Cliquot	0,75l



## Cocktails & Longdrinks

100 Cocktails oder Longdrinks inkl. Zutaten und Equipment 500,00€  
5 Cocktailsorten nach Absprache inklusive Equipment & Verbrauchsmaterial  
Eine Cocktail-Bar sowie der Barmitarbeiter ist nicht im Angebot enthalten.

Sollten Sie einen höheren Mengenbedarf an Cocktails haben,  
so erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



## Kaffe & Co

Industrie Filter-Kaffeemaschine mit 2 Kannen  
Inkl. Filtertüten  
Kaffee gemahlen, mildes Aroma per 500g

WMF Kaffeevollautomat 1000s  
Kaffee frische Bohne 100% Arabica per KG

Siebträger Kaffeemaschine 2 gruppig  
230V/15A, 50/60 Hz

Kaffeekeks, Kaffeezucker,  
Kaffeesahne, Süßstoff

Milch Frisch 3,5% je Liter

Wasserkocher Edelstahl  
Teebags, verschiedene Sorten á 25 Stk.



...dies ist nur eine kleine Auswahl unserer vielfältigen Möglichkeiten!



Chef´s Corner

Bei den Preisen können wir Ihnen je nach Abnahmemenge entgegenkommen.

Pro Catering Lieferung berechnen wir 25,00€ je nach Aufwand.

Alle Preise verstehen sich als netto Preise ohne die jeweils gültige Mehrwertsteuer.

Gerne stehen wir Ihnen für alternative Vorschläge zur Verfügung & erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

**Ihr Limeberry Catering Team**