



Feiern Sie in einem **einzigartigen Ambiente mit hochwertigem Service**. Unser Caterer verwöhnt Sie mit einem zauberhaften Angebot von Getränken und Speisen.

Gestalten Sie mit Christian Dörr ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren persönlichen, kulinarischen Vorlieben.

Kontaktdaten:

Restaurant Capito- Christian Dörr
+49 6338 94432820
christian@restaurant-capito.de



Auf den Stehtischen:

Grissini mit Kräuterquark, Hummus, Tomatenchutney, Waldpilzcrème

Aus dem Steinbackofen:

Flammkuchenvariationen mit Speckwürfeln, Gouda, Chorizo, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Kapern und vielem mehr

Leckers auf Happy Spoons:

Lachstartar mit Zitronenvinaigrette
Matjestartar mit Pumpernickel
Thunfisch mit Avocado
Gegrillter Spargel mit Tomatenmarmelade
Oliventapenade und Serrano

Im Weck-Glas serviert:

Avocado-Garnelen-Salat
Mango-Gurken-Chili-Salat
Melone-Schafskäse
Pollo Tonnato
Curry-Linsensalat
Jakobsmuschel mit Orange und Fenchel
Entenbrust mit Couscous

Suppen und Kaltschalen:

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe
Hühnerbrühe mit Zitronengras
Geeiste Gurkenkaltschale
Gazpacho
Tomatenessenz mit Chorizochip

Canapés mit:

Serrano Schinken
Hausgebeiztem Lachs
Schwarzkümmelcrème
Gegrillter Aubergine und Argavendicksaft
Kräuterfrischkäse

Heiße Teilchen:

Bruschetta
Knoblauchbaguette
Gratinierter Ziegenkäse
Champignon-Schinken

Die Preise gestalten sich je nach Auswahl und Menge.

Menü 1 – „Klassiker“

Knackige Blattsalate mit Kräuterdressing, Champignons
und Trauben

Schweinefilet im Baconmantel mit Pfeffersauce,
Eierspätzle und Marktgemüse

Waffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis

pro Person 24,00 €

Menü 2 – „Tischbüffet“

Crèmesüppchen von jungen Karotten
und Kokosnuss

Schweinefilet oder Hüftsteak vom Black Angus

Dazu servieren wir als Tischbüffet:
Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln, Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln, Steak House Pommes,
Marktgemüse und knackige Blattsalate

Dessertvariation

pro Person 32,00 €

Menü 3 – „Feinschmecker“

Jakobsmuschel-Wantan
Mit Wildkräutersalat, Oliven und Limetten

Zanderfilet mit Safranrisotto, Zitronensauce und
geröstetem Buchweizen

Zweierlei vom getreidegefütterten
Black Angus mit Wurzelgemüse und Kartoffelchips

Cheesecake mit Blaubeeren
und Eiscrème von gerösteten Mandeln

pro Person € 59,00

Deftiges Buffet

Vorspeisen:

Roher und gekochter Schinken
Pfälzer Wurstspezialitäten
„Handkäs mit Musik“
Pfälzer Rindfleischsalat
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich
Tomatensalat mit Balsamicovinaigrette
Knackige Blattsalate mit 2erlei Dressing
Baguette und Brotauswahl

Suppe:

Kartoffel-Gemüsecrèmesuppe

Hauptgänge:

Saumagen und Leberknödel mit Rahmsauerkraut
„Hoorische“ mit Specksauce
Gemüsespätzle mit Käse gratiniert

Dessert:

Quarkmousse mit frischen Früchten
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Süße Träumereien

pro Person € 29,00

Mediterranes Buffet

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Pollo tonnato mit Oliven
Antipasti
Gefüllte Oliven und getrocknete Tomaten
Roher Schinken mit Grissini
Mediterraner Tagliatellesalat mit Curry
Thymianlachs mit Ratatouillesalat
Knackiger Blatt- und Rucola mit 2erlei Dressing
Baguette und Ciabatta mit Olivenöl und Butter

Hauptgänge:

Klassischer italienischer Brassato von der Rinderschaukel
Coq au vin von der Hähnchenkeule mit Champignons und Perlzwiebeln
Fischfilet mit Tomaten-Gemüsesugo
Dazu servieren wir: Kräutertagliatelle, Wildreis

Dessert:

Crème Brûlée
Schokoladenmousse
Früchteauswahl mit 2erlei Coulis

pro Person 39,00 €

Gala Buffet

Vorspeisen:

Variation von Räucherfischen mit Basilikumcrème
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Buttermakrele auf Fenchel-Orangensalat
Rosa gebratene Entenbrust mit buntem Linsensalat
Marinierte Champignons mit Knoblauchcrème
Auswahl leckerer Salate, wie z.B. Curry-Nudelsalat und Rispenntomaten-Salat
Knackiger Blatt- und Rucola Mit Balsamico- und Kräuterdressing
Auswahl von Baguette, Ciabatta und Landbrot Butter und Olivenöl

Suppe:

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

Hauptgänge:

Brust von der Maispoularde auf gebratenem Spitzkohl
Geschmorte Rinderbäckchen mit Marktgemüse
Filet vom Kabeljau mit Currysauce
Dazu servieren wir: Wildreis, Butterspätzle und geschmorte Tomaten

Dessert:

Zerlei Mousse au Chocolat
Flying Sorbets
Exotischer Früchtespiegel, Ragout von Beeren
Großes Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

pro Person € 49,00

BBQ Buffet

Vorspeisen und Beilagen:

Tomate-Mozzarella mit Pesto
Nudelsalat mit Curry
Pollo Tonnato mit Kapern und Oliven
Knackige Blattsalate mit Zerlei Dressing
Kartoffelsalat mit Zwiebel-Speckdressing
Variation von Räucherfischen
Antipasti
Auswahl von Landbrot und Baguette

Vom Holzkohlegrill:

marinierte Schweinerückensteaks
Pikante Putensteaks
Pfälzer Bratwurst
Merguez
Gemüsespieße Steaks vom getreidegefütterten Black Angus
Dazu servieren wir: Rosmarinkartoffeln und Schafskäse aus dem Ofen Verschiedene Grill- und BBQ-Saucen

Dessertbuffet:

Vanille Panna Cotta
Schokoladenmousse
Obstsalat in kleinen Gläschen

pro Person 39,00 €