

+

BAUWERK



+

IMMERSIVE OUTCOME

+

VORSPEISEN



Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Sauerampfer-Terrine

mit Schmand auf Kohlrabi-Carpaccio

Thai Beef & Udon

mit Sesamgurken und Udon Nudeln, Marinade von Bonito und Kombu

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten und mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh



Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

BROTBUFFET & DIP-STATION



Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt:
Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.

Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für
genussvolles Kombinieren:
Gartenkräuter-Frischkäse · Citrus-Aioli (vegan) u.a.





Impressionen



HAUPTSPEISEN

Lachs im Rub

auf jungen Möhren und grünen Bohnen in Kalamansi Beurre Blanc (Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzesten)

Gebackene Maispoularde

mit Porree, Schmand und Zwiebelchen in Riesling

Rosmarin-Bratkartoffeln (vegan)

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

Zucchini & Rübchen

geschmort mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Zitronen-Couscous

mit Kichererbsen, Tomaten, Zucchini, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer, Paprika und Artischocken dazu Joghurt-Minzdip

DESSERT

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Zitronentarte dekonstruiert

mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade vegan

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao



Impressionen



Live Station

Taco-Station | Pulled Chicken | Falafel

mit Sommeraromen wie Orange, Pfeffer und Limette, an der Station von unseren Köchen 'gezupft' und im weichen Taco angeboten

- mit Orangen-Spitzkohlsalat
- mit Romana, Karotte und Sauerrahm
- scharf oder mild mit Jalapeño oder ohne...
- mit Humus oder Minzdip

Rinderfilet | Ursprung

Angus-Tranche, Niedertemperatur rosa gegart

mit Ursprung Jus, Teltower Rübchen, Baby-Patissons und kleinen Eifeler Kartoffelchen

Ursprung | Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

Kalbsnack vom Eiferler Rind „sous vide“

mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ-glasiert mit einer kräftigen Bratenjus als kleines Gourmet-Portiönchen auf Kartoffelstampf und gebratenem Spitzkohl angeboten

Ochsenbäckchen „live“

Zart geschmorte Ochsenbäckchen vom Eifler Rind auf frisch gerührtem Graupenrisotto mit geschmorten Spitzkohlblättern

Süßkartoffel-Gnocchi & Baby-Spinat

mit Ochsenherz-Tomaten, einem Hauch von frischem Chili und vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen

„Pasta live“ aus dem Parmesanrad

Frisch gekochte Pasta wird in einem großen Parmesanrad gerührt und dadurch pikant aromatisiert. Mit Steinpilz-Sauce oder Basilikum-Pesto „getoppt“

Für das Upgrade Live Station kann mit einem Aufpreis von 9,50 € inkl. MwSt. pro Person kalkuliert werden.

Die genaue Zusammensetzung der Speisen sowie eine exakte Preisaufstellung erhalten Sie in einem auf Sie zugeschnittenen Angebot.

Incoming Snacks

Picknick „Do it yourself“

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden „Blüten-Bällchen“ gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten

Kerbel-Biskuit

Mini-Tramezzini mit Artischocken-Schafskäsefüllung

Spanischer Kartoffelkuchen

Mit gebratener Chorizo, Karotten, Kreuzkümmel und frischem Majoran

Mitternachtssnack

Currywurst

Der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale mit Holzpicker präsentiert

Elsäßer Kartoffelsuppe

mit verschiedenen Einlagen in Schüsselchen bereitgestellt: gebratene Speckstreifen, Croûtons und Kräutern

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips

Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia

Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Internationale Käsespezialitäten

mit frischem Baguette und gesalzener Butter

Für das Upgrade Incoming Snack kann mit einem Aufpreis von 6,20 € inkl. MwSt. (2 Teile p.P.) bzw. 9,30 € inkl. MwSt. (3 Teile p.P) und für den Mitternachtssnack mit 6,50 € inkl. MwSt. pro Person kalkuliert werden.



Impressionen



Getränkepauschale (im Hochzeitspaket enthalten)

WEINE

Rotwein

2016 Atessa, Italien
Montepulciano D'Abruzzo - trocken

Weißwein

2017 Côte de Gascogne, Domaine du Tariquet
Sauvignon blanc - trocken

KÖLSCH

Reissdorf vom Fass

WASSER

Viva con Agua Medium

Viva con Agua Naturell

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola

Coca Cola Light / Zero

Sprite

Apfelsaft

Organgensaft

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Espresso

Upgrades Getränke (zzgl. zum Hochzeitspaket buchbar)

BAUWERK 10

WELCOME DRINK

 ab 3,00 € p.P.

Prosecco
Ruben, Vino Frizzante bianco, trocken

Aperol Spritz
Hugo
Lillet Wild Berry

DIGESTIFS

ab 3,60 € p.P.

Averna
Grappa

COCKTAILS / LONGDRINKS

ab 8,00 € p.P.

Hier richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

Die Mindestabnahmemenge richtet sich nach der kalkulierten Personenzahl.





Impressionen

Allgemeines

Die hier vorgestellte Zusammenstellung versteht sich als erste Inspiration auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Wunschcatering! Sie können aus unseren Kollektionen von Mediterran über Fusion Kitchen bis hin zur vegetarischen Variante auswählen.

Das zuvor dargestellte Buffet ist im Hochzeitspaket enthalten. Individuelle Änderungen nehmen wir im Rahmen der Angebotserstellung gerne mit auf

Service, Equipment, Auf- und Abbau inkl. Eindecken und Müllentsorgung erfolgt über den externen Caterer. Diese Aufwände sind bereits im angebotenen Buffet innerhalb des Hochzeitspakets enthalten.

Kontakt

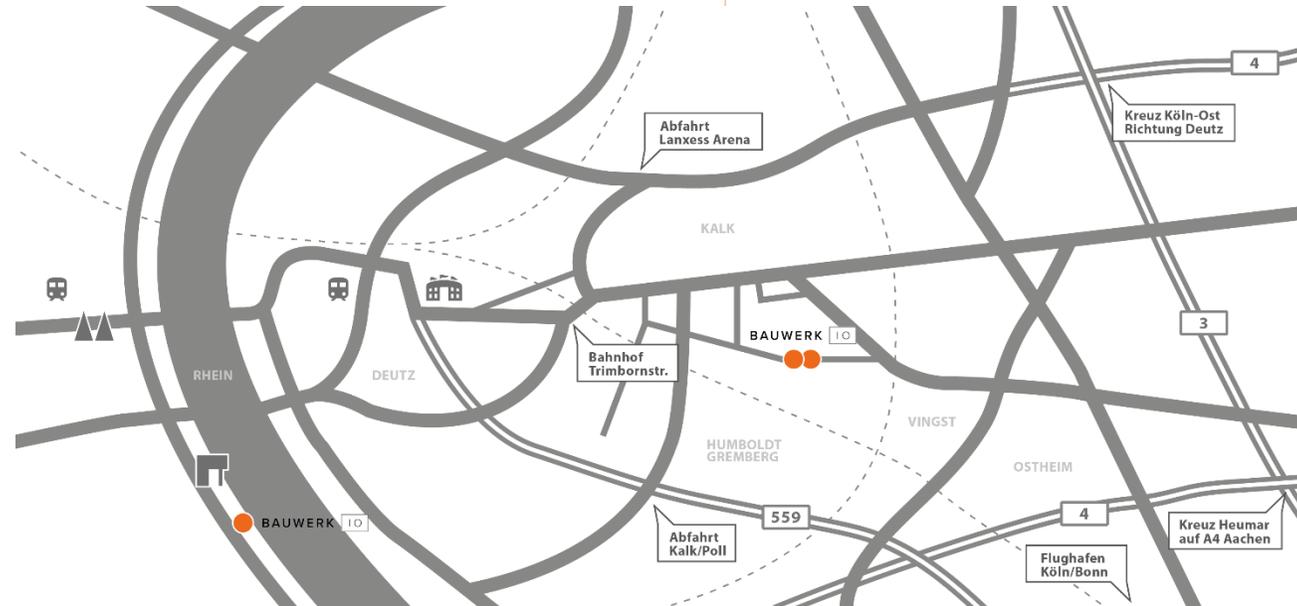
BAUWERK IO

Sie wünschen sich weitere **Informationen** oder möchten mit uns über Ihre Hochzeitsfeier sprechen?

Dann kontaktieren Sie uns gerne telefonisch oder per Mail unter:

+49 (0) 221 168 069 0
hallo@bauwerk.io

Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen.



Bauwerk io
macevent GmbH
Dillenburger Str. 73
51105 Köln

Bauwerk Köln
Dillenburger Str. 73
51105 Köln

Bauwerk Studio
Dillenburger Str. 95L
51105 Köln

BAUWERK

