



OUTDOOR-COOKING

Heißes Event am prasselnden Feuer.

Ein Kocherlebnis der besonderen Art. Gesellig geht es zu, wenn das Feuer entfacht und der Lachs montiert wird. Zwischendurch essen wir Wraps mit Lammfleisch, Gambas „Thai-Style“ und leckere Brotaufstriche. Gepickt wird eigentlich immer in der Outdoor-Koch-Arena. Abends speisen wir gemeinsam an der langen Tafel - neben köstlichen Salaten vielleicht Paella... und natürlich Dessert.



Newsletter

Schicken Sie uns eine Email und abonnieren Sie kostenfrei unseren informativen Newsletter.

Facebook

Aktuelle Informationen zu Events finden Sie auf unserer Facebookseite **NATURKONTAKT**



PARTYSERVICE & CATERING

- 🍷 Fingerfood, Buffets, Menüs
- 🍷 Belieferung und Ausstattung von Events, Seminaren, Tagungen
- 🍷 Outdoor-Cooking Event



Ralf Brendt
Lohrbergstr. 1a
53572 Unkel

telefon 02224-79372
internet www.naturkontakt.de
e-mail brendt@naturkontakt.de

naturkontakt
Ralf Brendt



PARTYSERVICE & CATERING

Unsere Unternehmensphilosophie:

Bio + Regional + Saisonal = Optimal

- Frische und vollwertige Lebensmittel
- Bevorzugung regionaler und saisonaler Lebensmittel
- Eine vitalstoffreiche und leichte Küche
- Stets frische und schonende Zubereitung der Speisen
- Gerne übernehmen wir auch den Getränkeservice, die Dekoration oder die Vermittlung eines kulturellen Rahmenprogramms



EVENTS & TAGUNGEN

Zu allen großen und kleinen Festlichkeiten bieten wir Ihnen ein vielfältiges Angebot köstlicher Speisen.

Unsere Kreationen machen Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis. Vom vegetarischen Buffet über viele Fingerfood-Kompositionen bis zum Festbuffet reicht unser Angebot. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gerne. Wir sind Ihr Partner für gelungene Veranstaltungen.

BEISPIELE UNSERER SPEISEN

Salate und Vorspeisen

- Orientalischer Couscousalat mit scharfer Mangosauce
- Trauben-Fenchel-Salat mit mildem Schafkäse und Walnüssen
- Salatvariation mit Papaya, Kresse, Schnittlauch und Parmesan
- Sommersalate mit Spargel, Erdbeeren und Radieschen

Fingerfood Spezialitäten

- Lachscrespellißen mit Preiselbeersahne
- Tortellini-Spieße mit Champignons in PestoRosso
- Chicoreeboote mit Walnussmascarpone
- Pikante Hummerkrabben Thai-Style auf Koriandergrün
- Truthahnbrust in Mandelpanade auf Salatbett

Suppen und Eintöpfe

- Kürbissuppe mit frischem Ingwer
- Karibische Minestrone
- Provenzalischer Lammeintopf

Smoothies und Vegane Speisen

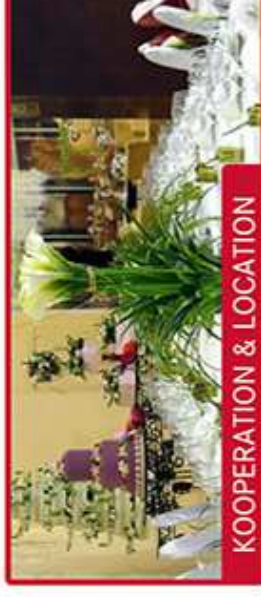
- Buchweizen-Power-Tower mit Mandelspinat
- Orientalischer Weinblattdulger mit Auberginen-Tomaten-Confit
- Green attack Ananas-Cayenne-Smoothie
- Kirsch-Mandel-Chai-Smoothie

Hauptgerichte

- Thai-Curry mit frischem Gemüse, Ingwer und Kokosmilch
- Rinderfilet in Burgundersauce und Ofenkartoffel
- Lachsfilet in Salbeisauce auf Linsengemüse
- Wildschweinkeule „Le Pouget“ mit Kartoffel-Bohnenpüree
- Weinblattdulger mit Parmesan Auberginen und Naturjoghurt
- Scharf gebratenes Lammfleisch mit Rucola-Gnocchis
- Gemüseschnitzel mit Risotto milanese
- Thunfisch und Kabeljau auf Grillgemüse mit Bandnudeln

Desserts

- Orangentiramisu
- Krokantriccotta mit Himbeeren in Vin Santo
- Amarettocreme mit Melonen
- Mousse au chocolat mit Früchtecarpaccio
- Zimtparfait mit Waldbeeren



KOOPERATION & LOCATION

Gerne buchen wir für Sie helle und freundliche Veranstaltungsräume bei unseren Kooperationspartnern. Auch für Dekoration und kulturellen Beitrag sprechen Sie uns gerne an.

