



HIER BEKOMMEN SIE ... „WAS ZWISCHEN DIE ZÄHNE“

- ... WAS ZWISCHEN DIE FINGER
- ... WAS AUF FLIEGENDEN TELLERN
- ... WAS ZUM IMMERWIEDERNACHHOLEN
- ... WAS CHARMANT VOR DIE NASE GESETZT
- ... WAS HEIßES AN DER FRISCHEN LUFT
- ... WAS MAN SONST NOCH SO BRAUCHT

...und weil man nicht immer zu uns kommen kann,
kommen wir auch gerne zu Ihnen.



Ob Konferenz, Messeparty, Empfang oder private Feier – für Ihre Veranstaltung bieten wir das ganze Programm.

Servicepersonal, Geschirr, Gläser und Besteck,
Büffets mit Wok-Station und Grill,
Tisch- und Raumdekoration, eine komplette Bar inklusive
erfahrener Barkeeper
das alles stellen wir auf Wunsch. Und wenn Sie es möchten,
unterstützen wir Sie gerne bei der Locationsuche.

Kulinarisch bieten wir Erlesenes für Menschen mit Geschmack.
Wir kochen frisch, mediterran, gerne mit Kräutern und Fisch.
Wir interpretieren Klassiker neu und kreieren neue Klassiker,
aber ohne Schnickschnack und Allüren.
Wir verwenden stets die besten Produkte und sind äußerst
qualitätsbewusst. So einfach ist unser Erfolgskonzept.

Unser guter Service beginnt bei der Beratung.
Abgestimmt auf den Anlass und Ihre Vorstellungen arbeiten wir für Sie einen
Speisenvorschlag inkl. Wein- und Getränkeempfehlung aus.

Vom kleinen Snack im Stehen bis zum kompletten Menü.
Von elegant bis rustikal.
Und natürlich lassen wir uns gerne von den Produkten der Saison,
von bestehenden Mottos oder Ihren Vorlieben inspirieren.
Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einen kleinen Überblick
unserer Möglichkeiten zusammengestellt.

In punkto Organisation und Abwicklung arbeiten wir so professionell und präzise wie
unsere Köche. Dafür sorgt ein eingespieltes Team mit viel Erfahrung in der
Spitzengastronomie. Sie brauchen sich um nichts zu kümmern und haben Zeit für Ihre
Gäste – und zum Genießen!

Denn was wir Ihnen am liebsten servieren,
sind Glücksgefühle im Bauch.

In diesem Sinne: Mund auf und Augen zu!
Viel Spaß beim Stöbern und Schlemmen wünscht Ihnen
Ihr GL-Catering Team

.....und

„Hier bekommen Sie was zwischen die Finger“

Für Ihren Empfang, Ihre Stehparty, als Appetizer
oder einfach mal zwischendurch – unser Fingerfood:
oder auch ganz nach Ihrem Geschmack - fordern Sie uns!

...zum Beispiel an kleinen Spießchen:

Diverse Hartkäse
Rosa gebratenes Lammfilet
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Gegrillte Scampi
Maishähnchen mit Frühlingslauch
Mini-Frikadellen vom Rind, Schwein oder gemischt

...auf dünnem Teig als Mini-Pizza
oder Mini-Quiche:

mit Spinat
mit Lauch
mit Schafskäse
mit Mozzarella
mit Salami oder Pilzen
mit Kräuter-Oliven-Pesto

...oder auf Brot,

als Crostini oder Canapés:

Tomate und Mozzarella mit Basilikum
gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Crème
Ziegenquarkcrème mit mediterranem Gemüse
Roastbeefscheiben mit Remoulade
Geflügellebermousse mit Apfel
Räucherlachstartar mit Schnittlauchcrème
mit grünem Spargel Mortadella und Rucola
Flusskrebse in Hummermayonnaise
Kräuter-Oliven-Pesto Vitello tonnato



.....und

„Hier bekommen Sie was aufs Tellerchen“

Stellen Sie sich Ihr individuelles „Flying Büffet“ zusammen, ganz auf Ihren Geschmack und den Ihrer Gäste abgestimmt. Wir beraten Sie gerne hinsichtlich der idealen Kombination.



Rindercarpaccio mit Parmesan

Räucherlachs mit Kartoffelplätzchen

Scampi auf asiatischem Glasnudelsalat

Carpaccio vom Thunfisch mit Zitronen-Ingwer-Vinaigrette

Geflügelleberparfait mit Chutney

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Eingelegte Sardinen mit Gemüsesalat

Gazpacho mit Thymiancroûtons



.....und

„Hier bekommen Sie was ins Schälchen“

Asiatische Kürbiscrèmesuppe

Kartoffel-Lauch-Crème mit krossem Speck

Tagliatelle mit frischem Trüffel

Farfalle mit Lachs, Lauch und Limonensauce

Hummerrisotto mit Jacobsmuscheln

gegrilltes Doradenfilet mit Ratatouille

Meeräschenfilet mit Basilikum-Kartoffelpüree

Zanderfilet mit Balsamicolinsen und Kartoffelchips

Kabeljaufilet mit Blattspinat und Dijon-Senfsauce

Basilikumrisotto mit Lammragout

Spargelrisotto mit gebratenen Wachtelbrüstchen



.....und

„Hier bekommen Sie was in fliegenden Gläschen“

Erdbeer-Tirami-su

Zitronengras-Crème brûlée

Zweierlei Schokoladenmousse

Beerenragout mit Vanilleschaum

Wiener Schokoladenkuchen



.....und

„Hier kommt noch was ganz besonderes in fliegenden Gläschen“

Das „GL-Catering Stössje-Dinner“ bringt zusammen, was zusammen gehört:

Kölsche Lebensfreude und Spaß am Genuss.

Bieten Sie Ihren Kunden und Gästen etwas Unvergessliches
kleine Köstlichkeiten aus der GL-Catering Küche
charmant serviert von den GL'schen Serviceprofis
im traditionellen Stössje*. Natürlich im Kranz, worin sonst?
Das neue Catering-Erlebnis für Ihren Event.

(* für alle Nicht-Kölner: kleines Kölschglas mit 0,1 l Fassungsvermögen)



Und so könnte zum Beispiel die Zusammenkunft der Köstlichkeiten aussehen:

delikate Mini-Frikadellen vom Rind treffen auf rheinischen Kartoffelsalat

herzhafte Chorizo wird umgarnt von mediterranem Nudelsalat

rosa Krabben aus Büsum vereinen sich mit einer zarten Crème aus aromatischen Avocados

fangfrischer Thunfisch begibt sich als Tartar neben luftiger Tomatenmousse

das Lammfilet am Spieß gesellt sich zum gegrillten Antipasti-Gemüse,
nicht ohne auf den frischen Basilikum und die köstliche Kirschtomate zu verzichten

der Halwe Hahn präsentiert sich als Rendezvous von Hartkäsen,
die zum Röttelchen aufschauen

die Tomate, die Gurke und die Paprika tun sich als erfrischende Gazpacho zusammen

der Räucherlachs möchte auf die Begleitung der kalten Gurkensuppe kaum verzichten
der Schafskäse lässt sich geduldig zur Crème schlagen und trifft im Glas auf das gegrillte
mediterrane Gemüse

die duftende Melone wird mit den rosa Flusskrebse zum charmanten Cocktail

auf den asiatischen Glasnudelsalat waren die gebratenen Scampi schon immer scharf
die Scampi betten sich aber auch gerne auf das leckere Papaya-Chutney

die Fleischbällchen machen gern auf italienisch und gesellen sich an den
bunten Pastasalat, nicht ohne vorher noch ein Kräuterbad zu nehmen

der büffelige Mozzarella kämpft mit dem krossen Bacon um die Gunst der Kirschtomaten

das rosa gebratene Kalbfleisch lässt sich geduldig in dünne Scheiben schneiden,
um das Rendezvous mit der Thunfischcrème einzugehen

die Äpfel und die Gurke betten sich als Potpourri unter den Räucherfisch

die Pilze lassen sich gerne anmachen (am liebsten mit feinstem Öl, Essig und Kräutern),

der Tafelspitz sich gerne einlegen, und so gehen die beiden zusammen ins Glas

ganz zart kommt die Geflügelleber als Mousse daher und bringt als Begleitung
diese kleinen frechen Linsen als Salat mit

da möchte die Tomate nicht nachstehen, lässt sich auch eben mal „moussieren“ und
schnappt sich das Tartar vom Thunfisch

der Pulpo schaut nicht lange zu, ruft seine Freunde aus dem Meer zusammen (diese
Früchtchen) und feiert eine regelrechte Party im Glas

bei diesem Gelage wollen die Beeren nicht fehlen – sie springen vom Strauch,
tummeln sich ein bisschen beim Alkohol (ja, ja) und landen schließlich auch im Glas,
bedeckt mit lockerem Topfenschäum

und

das Tiramisu kann sich mal wieder nicht entscheiden: heute im ganz klassischen,
italienischen Outfit, lieber etwas fruchtiger oder mal ganz extravagant erdnussig?
Mal sehen...

alles genauso witzig serviert im „GL-Stössje“, natürlich im Kranz.
Garantiert ein Hingucker und Gaumenschmaus zugleich. Na, gespannt?

Wir auch – auf Ihre Veranstaltung.

.....und

„Hier bekommen Sie was zum Immerwiedernachholen“

Peppen Sie Ihr Buffet auf,
z.B. durch eine Wok-Station, an der live gekocht wird.

Oder....stellen Sie sich ein saftiges, rosa gebratenes Roastbeef vor,
dass frisch aufgeschnitten wird.

Live Aus dem Wok:

Ente mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse

Thailändisches Curry von Hähnchenbrustfilets, mit Frühlingslauch und Basmatireis

Hummerkrabben mit Tomaten-Koriander-Sauce, Zuckerschoten und Jasminreis

Der Preis für ein Buffet richtet sich nach der Zusammenstellung,
der Personenzahl sowie der jeweiligen Saison. Gerne beraten wir Sie und
erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot ganz nach Ihrem Geschmack.



.....und

„Hier bekommen Sie was charmant vor die Nase gesetzt“

Lassen Sie sich und Ihre Gäste voll und ganz verwöhnen – mit unseren saisonal zusammengestellten
Menüs, von unseren Köchen vor Ort zubereitet und von unseren freundlichen Servicemitarbeitern
professionell serviert.

Hier ein paar Vorschläge.

Hummercrèmемsuppe mit Jakobsmuscheln

Gebratene Lammfilets mit Antipasti-Gemüse und
mariniertem Büffelmozzarella

oder

Filet vom Thunfisch mit Korianderkartoffeln
und Chilli-Zitronengrasbutter

Crêpe mit Orangen und Topfen gefüllt
und Grand-Marnier-Pralineneis

Asiatisches Kürbiscrèmесüppchen mit pfeffergebeizten
Entenbrustscheibchen

Filet vom Loup de Mer mit Meeresfrüchterisotto
oder

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Ingwerrotkohl
und Semmelknödelscheiben

Mangostrudel mit Schokoladen-Kokoseis

„Hier bekommen Sie was Heißes an der frischen Luft“

Unser exklusives Sommer-Angebot für Ihre Gartenfeier:
Kombinieren Sie ein kaltes Buffet mit feinsten Leckerbissen direkt vom Grill!
Kalte Spezialitäten, Salate und Desserts finden Sie in unserer Übersicht „Buffets“.

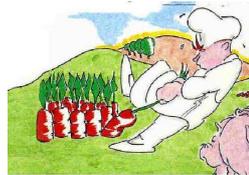
„Was man sonst noch so braucht“

Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Lehnen Sie sich einfach nur zurück,
genießen Ihre Feier und überlassen Sie den Rest uns!

Essen können Sie sicherlich alleine, aber für so manch Anderes braucht man dann doch
ein paar zusätzliche Hände,

zum Beispiel zum Weineinschenken, Tellertragen, Nudelschwenken, Trüffelhobeln,
Lieferwagenfahren, Kochmützetragen und vieles mehr....

...für all das kommen unsere Profis mit, damit Ihre Veranstaltung zum gelungenen Erlebnis wird!



Verdursten müssen Sie bei uns sicher auch nicht. Was darf's denn sein?

Leckeres Kölsch, erlesene Weine, perfekt gemixte Cocktails?

Sie suchen noch nach einer geeigneten Location für Ihre Veranstaltung?
Soll es denn etwas Elegantes, Witziges, Rustikales oder Romantisches sein?

Wir helfen Ihnen gerne beim Finden. Am liebsten treffen wir uns auch mit Ihnen vor Ort,
um alles Organisatorische berücksichtigen zu können
- damit Ihr Fest reibungsfrei verlaufen kann.

Falls Sie sich für mehr als für Fingerfood entscheiden sollten, könnten Sie
vielleicht ein paar Teller, Besteck und Gläser brauchen.
Lieferrn wir alles in entsprechender Anzahl und nehmen es hinterher natürlich wieder mit.

Das Spülen können Sie getrost uns überlassen.

Was darf es sonst noch sein?

Tische und Stühle, Tischdecken, Zelte, Heizstrahler, Beleuchtung?
Mit Hilfe unserer kompetenten und erfahrenen Equipment-Partner wird Ihr Event zum vollen Erfolg.

Wie soll die Dekoration für Ihre Tische aussehen?
Können wir Ihnen bei der Ausgestaltung der Räume helfen?

Sie suchen noch einen DJ? Eine Live-Band? Künstler für Ihr Rahmenprogramm?
Kein Problem, sprechen Sie uns an!

Alle weiteren Fragen beantworten wir Ihnen selbstverständlich gerne persönlich.

Kontaktieren Sie uns jederzeit telefonisch oder per E-Mail:

Tel.: (02205) 913 271

E-Mail: info@gl-catering.com

Web: www.gl-catering.com

Wir freuen uns auf Sie!