



# **BRUNO DER BUTLER**

Der private Kochservice für Feinschmecker

---

## ***MENÜ- VORSCHLÄGE***

*Für Ihre Hochzeit, Ihre Familienfeier  
und alle Ihre Events*

---

# HOCHZEITEN



## Hochzeit 20 bis 40 Personen

Vom Sektempfang über die Tischdekoration, bis hin zum kompletten Menü oder Buffet erhalten Sie alles aus einer Hand.

Die Zusammenstellung von Speisen-Kreationen nach eigenen Vorstellungen ist selbstverständlich. Bruno der Butler steht Ihnen hierbei gerne mit Rat und Tat zur Seite!

Zum meinem Service gehören eine umfangreiche, individuelle Beratung und eine gute Kalkulation. Dieses biete ich Ihnen kostenlos innerhalb von 24 Stunden. Ein Probe-Essen – nach Auftragsvergabe – ist ebenfalls kostenlos möglich.

# Hochzeit 20 bis 40 Personen

---

## *Antipasti*

**Vitello Tonnato**  
(Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme)

**Mozzarella Caprese**

**Lachs al Radicchio**

**Gegrillte Zucchini und Aubergine**  
in Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

**Gefüllte Champignons**

# Hochzeit 20 bis 40 Personen

---

## *Hauptgericht*

**Ravioli mit Ricotta**  
in Butter und Salbei

**Tagliatelle mit Steinpilzen**

**Involtini von der Pute**  
mit Kirschtomaten und Zucchini

**Rinderbraten al Barolo**  
mit Rosmarinkartoffeln

# Hochzeit 20 bis 40 Personen

---

## *Dessert*

**Tiramisú**

**Pannacotta**

Dazu original italienisches Ciabatta-Brot

Aktuelle Preise siehe  
[www.bruno-der-butler.de](http://www.bruno-der-butler.de)

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus meinem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie mich an. Ich berate Sie gerne persönlich.

**Information, Beratung & Buchung:**

**Fon:** 07121 - 30 176 88

**Mobil:** 0171 - 179 98 28

**E-Mail:** [info@bruno-der-butler.de](mailto:info@bruno-der-butler.de)

# HOCHZEITEN



## Hochzeit 40 bis 60 Personen

Ich möchte, dass Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen und gerne an das feierliche Ereignis zurückdenken.

Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört eine perfekte Organisation und ein Höchstmaß an Logistik.

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrungen Sorge ich für den reibungslosen Ablauf verschiedenster Anlässe.

Den Möglichkeiten für Ihre Feier sind keine Grenzen gesetzt.

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Suppe*

**Tomatencremesuppe**

oder

**Zuchinicremesuppe mit Lachs**

oder

**Broccolicremesuppe**

oder

**Steinpilzcremsuppe**

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Salate & mehr*

**Reissalat mit Parmesan**

**Meeresfrüchtesalat**

**Antipasti di verdure**  
(Aubergine, Zucchini, Paprika )

**Verschiedene marinierte Oliven**  
**Peperoni**  
**Vingelegte getrocknete Tomaten**  
**Fenchelsalat**  
**Tomaten und Mozzarella**  
**Prosciutto e Melone**

**Ciabattabrot**



# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Warme Pasta-Speisen*

**Spaghetti aus dem Parmesanlaib**

**Ravioli mit Ricotta, Tortiglioni alle noci**

**Tagliatelle mit Shrimps und Champignon**

**Gnocchi alla Casalinga**

**Risotto ai frutti di mare**

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Fleisch & Fisch*

**Gefüllter Kalbsrollbraten Comasca-Art**

**Saltimbocca alla Romana**  
(vom Kalb)

**Piccata von der Putenbrust**

**Lachs vom Grill**

**Lamm**

**Gefüllte Mais Poularde**

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Dessert*

**Hausgemachtes Tiramisu**

**Mousse aux Chocolat**

**Panna Cotta**

Aktuelle Preise siehe  
[www.bruno-der-butler.de](http://www.bruno-der-butler.de)

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus meinem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie mich an. Ich berate Sie gerne persönlich.

**Information, Beratung & Buchung:**

**Fon:** 07121 - 30 176 88

**Mobil:** 0171 - 179 98 28

**E-Mail:** [info@bruno-der-butler.de](mailto:info@bruno-der-butler.de)

# HOCHZEITEN & EVENTS



## Hochzeit/Event 80 bis 120 Personen

Das Catering Bruno der Butler erfüllt Ihnen jeden Wunsch – vom Fingerfood-Buffer bis zur Nudel-Bar.

Ich bespreche mit Ihnen persönlich, wie Sie sich Ihren besonderen Tag vorstellen und stelle Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung zusammen.

Dabei orientiere ich mich an den regional und saisonal verfügbaren Produkten. Ich berate Sie gerne und stelle die passende Menüfolge für Ihr Event zusammen.

Frische steht für mich an oberster Stelle. Durch die täglich frische Zubereitung meiner Produkte und Feinkostprodukte kann ich jederzeit auf besondere Gegebenheiten, wie Allergiker und Kinder Rücksicht nehmen.

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Menü kalt*

**Tomaten mit Mozzarella**

**Roastbeef**  
rosa gebraten

**Melonenspalten mit rohem Schinken**

**Räucherlachs mit Zitronendill**

**Knackfrische Salate**

**Salami-Aufschnitte**

**Zucchini und Aubergine  
mit Ricotta**

**Shrimps-Salat mit Früchten**

**Verschiedene Brotsorten**

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Menü warm*

**Minestrone oder Tomatensuppe**

**Medaillons von der Pute  
in Senfsauce**

**Knusprig gebratene Schnitzel Milano Art  
(vom Kalb)**

**Gebratenes Zanderfilet in Mandelmantel**

**Zarte Rindfleischstreifen in Trüffelsauce  
mit frischen Champignons**

**Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse**

# Hochzeit 40 bis 60 Personen

---

## *Dessert*

**Pannacotta mit leckerer Sauce**

**Profiterol**

**Braunes und weißes Mousse aux Chocolat**

## *Mitternachts-Snack*

(um 0:00 Uhr)

**Mitternachtssuppe**

**Käsebrett garniert mit Trauben und Nüssen**

Aktuelle Preise siehe  
[www.bruno-der-butler.de](http://www.bruno-der-butler.de)

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus meinem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie mich an. Ich berate Sie gerne persönlich.

**Information, Beratung & Buchung:**

**Fon:** 07121 - 30 176 88

**Mobil:** 0171 - 179 98 28

**E-Mail:** [info@bruno-der-butler.de](mailto:info@bruno-der-butler.de)

# HOCHZEIT KOMPLETT



## Das Hochzeits-Komplettpaket von »Bruno der Butler«

Ihre Hochzeit wird unvergesslich. Es wird der schönste Tag Ihres Lebens. Sie sind aufgeregt und voller Vorfreude.

Da ist es gut zu wissen, dass ich mit meinem herzlichen Team Ihnen im Hintergrund viel Arbeit abnehme.

Sagen Sie »JA« zu meinem Hochzeits-Catering und teilen Sie mir einfach Ihre Wünsche mit. Ich zaubere aus frischen Zutaten feinste Speisen, die mit viel Liebe auf Ihren großen Tag abgestimmt sind.

Mein zuvorkommendes Service-Personal steht Ihnen an Ihrem großen Tag unaufdringlich zur Seite und verwöhnt Sie und Ihre Lieben.

Damit es nicht nur IHR schönster Tag wird, sondern auch der Ihrer Gäste.

Für Hochzeiten und alle anderen Festlichkeiten ab 40 Personen biete ich Ihnen die folgenden »All inclusive«-Menüvorschläge an.



# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Zur Begrüßung*

### **Glas Sekt**

mit leckerer Bruschetta  
und Blätterteig-Pasteten

### **Die Kaffeetafel**

bildet mit Ihrer Hochzeitstorte den feierlichen Auftakt (selbstverständlich können Sie dazu Ihren selbstgebackenen Kuchen reichen). Hochzeitstorte und Kuchen können auch bei mir gegen Aufpreis bestellt werden.

### **Die Getränke**

(Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke) sind selbstverständlich im Preis inbegriffen.

### **Das Personal,**

das sich um Ihr Fest kümmert, ist selbstverständlich im Preis inbegriffen.

# Hochzeits-Komplettpaket

---

Diese Spezialitäten werden in Gläsern,  
Glasschälchen oder Keramik Schälchen  
serviert.

## *Leckere Speisen als Vorspeise oder kaltes Buffet*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 8)

**Gerollte Zucchini mit Ricottafüllung**

**Melone-Parmaschinken**

**Grüne Oliven gefüllt mit Sardellen**

**Mini-Mozzarella & Tomate & Basilikum**

**Mortadella-Käse & getrocknete Tomaten**

**Spinat Taler & Auberginen-Taler & Zucchini-Taler**

**Putenfleisch gerollt mit feiner Senfcreme**

**Gemüse-Spieße**

**Rote-Paprika-Rouladen**

(Thunfisch, getrocknete Tomaten, Kapern)

**Parmaschinken-Röllchen mit Gorgonzola**

**Grillschinkenröllchen mit jungen Bohnen und Mozzarella**

**1 Scheibe Mozzarella-Roulade mit Rucola und geräuchertem Forellen**

**Mini-Polpette (Hackfleischbällchen) mit feinem Kartoffelsalat**

**Südtiroler Speck mit Pflaumen**

**Gemüse-Omelette & Pilz-Omelette**

**Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem Gemüse**

**Auberginen-Röllchen mit Käse, Pesto-Creme und Rucola**

# Hochzeits-Komplettpaket

---

Diese Spezialitäten werden in Gläsern,  
Glasschälchen oder Keramik Schälchen  
serviert.

## *Raffinierte Kreationen für ALLE FEINSCHMECKER*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 8)

**Krabben mit Dill und Zitrone**

**Garnelen in Curry-Soße mit Paprikafäden**

**Frischer mariniertes Calamari mit feiner Pesto-Creme  
und gerösteten Pinienkernen**

**Polpo-Salat, klassisch mariniert mit Sellerie, Petersilie, kaltgepresstem Oliven-  
öl und Zitrone**

**Champignons und Austernpilzen mit Trüffeln Öl aromatisiert**

**Melone in Würfeln mit Bresaola**

**Cocktail-Tomaten mit Mini-Mozzarella auf Salat**

**Carpaccio vom Bresaola mit Rucola und Parmigiano Reggiano**

**Röllchen vom Grillschinken, gefüllt mit Büffelmozzarella  
und gegrillter Zucchini**

**Piemontesische Spinatbällchen (Parmesan, Muskatnuss, Knoblauch)  
auf Spießen mit Paprika-Frischkäse**

**Putenfleischtaler auf rot-gelben Paprikastreifen**

**Gegrillte Auberginen-Röllchen, gefüllt mit Rucola und Käse**

**Vitello tonnato (Kalbsfleisch in feiner Thunfisch-Kapern-Creme)**

**Polpettine auf feiner Pesto-Creme (Hackfleischbällchen von Rind)**

# Hochzeits-Komplettpaket

---

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 8)  
aus folgenden Gemüsespezialitäten, Fleisch  
& Fisch und den delikaten Kombinationen

## *Gemüsespezialitäten*

**Auberginen gegrillt**

**Melanzane alla Milanese**  
(Auberginen paniert)

**Melanzane alla Milanese,**  
gefüllt mit Toskanischen Grillschinken und Büffelmozzarella

**Zucchini gegrillt**

**Zucchini e uova**

**Zucchini al Balsamico**

**Gefüllte Champignons**

**Paprika in Balsamico Essig**

**Gemüse-Omelette**

**Spinatbällchen**

(Blattspinat, Ei, Parmigiano Reggiano, Muskatnuss, Knoblauch)

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Fleisch & Fisch*

**Putenfleischbällchen**  
(Putenfleisch mit Gemüse)

**Vitello tonnato**  
(Kalbsfleisch in feiner Thunfisch-Kapern-Creme)

**Carpaccio di Bresaola mit Rucola, Parmigiano Reggiano  
und kaltgepresstem Olivenöl**

**Spanferkel-Carpaccio**

**Sardellen**

**Tintenfischsalat klassisch mariniert mit Sellerie,  
Petersilie, kaltgepresstem Olivenöl und Zitrone**

**Frischer marinierter Calamari mit feiner Creme  
und gerösteten Pinienkernen**

**Zucchini-Garnelen-Salat**

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Delikate Kombinationen*

### **Mozzarella Caprese**

(Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl)

### **Mozzarella-Roulade mit Lachs**

### **Parmigiano reggiano**

### **Pecorino Pepato**

(Schafskäse mit Pfeffer)

### **Provolone Piccante**

### **Gorgonzola**

garniert mit Obst

### **Caprino Sardo**

(sardischer Ziegenkäse)

### **Tuma d'la Paja**

(Weichkäse aus Schaf-und Kuhmilch/Schafsahne)

### **Robiola al Tartufo**

### **Paglietta**

(Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen)

### **Pecorino Brillo**

(Schafskäse in Rotwein)

- garniert mit Obst -

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Pasta e Basta*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 3)

**(Pennette, Farfalle, Tortiglioni, Rigatoni, Fusilli, Spaghetti, Orecchiette)**

**Bolognese** – mit Tomatensoße und Hackfleisch

**Alla contadina** (Bauernart) – mit Tomatensoße und Gemüse

**Al Salmone** – Lachs-Sahnesoße

**Mare e Monti** – mit Champignon und Krabben

**Fantasia** – Schinken, Erbsen, Ei in Sahnesoße

**All' Arrabbiata** – mit Tomaten und scharfer Peperoncino

**Al tonno** – Thunfisch, Radicchio und Tomaten

**Allo Spezzatino D' Agnello** – mit Lammgulasch

**Verdura e Formaggio** – Gorgonzola- und Brokkoli-Sahnesoße

**Alla Puttanesca** – Tomaten, Oliven, Kaparn, Sardellen, Peperoncino

**All' Amatriciana** – Tomaten mit Speck und Zwiebeln

**Auberginen alla Parmigiana** – mit Tomatensoße, Parmigiano Reggiano  
und frischem Basilikum

**Zucchini alla Parmigiana** – mit Tomatensoße, Parmigiano Reggiano  
und frischem Basilikum

**Tris di Verdure** – Blumenkohl, Brokkoli und Spinat mit Käse überbacken

**Kartoffelgratin** – mit Muskatnuss, Käse und Sahne überbacken

**Lasagne con Verdure** – Tomatensoße, Brokkoli, Aubergine und Möhren

**Lasagne alla Bolognese** – mit Rinder Hackfleisch-Tomaten-Bechamel -Soße

**Lasagne al Salmone** – mit Lachs

**Lasagne Mare e Monti** – mit Champignon-Shrimps-Tomaten

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Fleischgerichte*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 3)

**Hähnchenbrustfilet all'estragon** – Senfstragon-Sahne-Soße

**Pollo Ubriaco** – Hähnchenbrust mit Rot- oder Weißwein  
an Rosmarin-Kartoffeln

**Saltimbocca** – Kalbschnitzel in Marsala mit Champignons

**Kalbsfleisch Röllchen** – gefüllt mit Spinat

**Kalbsfleisch Medaillons alla Pizzaiola** – mit Tomaten, Mozzarella  
und Basilikum

**Kalbsgulasch in Weißwein**

**Kalbsbraten an Gemüse**

**Hausgemachte Polpettine** – Hackfleischbällchen

**Schweinebraten an Gemüse**

**Salsiccia al Finocchio** (Italienische Bratwurst mit Fenchelgewürz)

**Lammgulasch** – in Rotwein und Kartoffeln



# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Sondergerichte Fisch*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 2)

**Gratiniert Zanderfilet in Balsamicohonigcreme**

**Jakobsmuscheln in Speckmäntelchen an Prosecco**

**Frischer Atlantikhummer (gesonderter Preis)**

**Ganzer Lachs mit Kräuterfüllung**

**Großgarnelen in Lachscreme**

**Orata (Dorade) alla Coricana - fein nach altem Rezept**

**Seeteufel Filets in zartem Prosecco - Lachsschaum**

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Sondergerichte Fleisch*

Wählen Sie eine leckere Speise

**Spanferkelrücken oder -keule**

**Filet vom Rind**

**Geschmorte Kalbskeule an Marktgemüse**

**Rinderfiletstreifen in Steinpilzensauce**

**Osso Bucco - Kalbsscheiben in Wurzelgemüsesud**

**Putenmedaillons in Gorgonzola und Nüsse**

**Edelspieße von Rind und Pute und feines Gemüse**

**Gebackene Entenbrust**

**Feines Kalbsfilet in Gemüse-Bettchen mit Steinpilzcreme**

**Zicklein Bruno-Art**

**Milchlamnbraten aus dem Rohr**

# Hochzeits-Komplettpaket

---

## *Dessert*

Wählen Sie Ihre leckeren Speisen (max. 3)

**Macedonia di Frutta Fresca al Gran Marnier**

**Tiramisù**

**Tiramisù alla Fragola**

**Crema cappuccino**

**Crema alla fragola con amarettini**

**Cannoli Siciliani con Ricotta Profiterol**

**Panna Cotta**

Aktuelle Preise siehe  
[www.bruno-der-butler.de](http://www.bruno-der-butler.de)

Sie haben andere Wünsche? Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü aus meinem reichhaltigen Angebot zusammenstellen. Sprechen Sie mich an. Ich berate Sie gerne persönlich.

**Information, Beratung & Buchung:**

**Fon:** 07121 - 30 176 88

**Mobil:** 0171 - 179 98 28

**E-Mail:** [info@bruno-der-butler.de](mailto:info@bruno-der-butler.de)