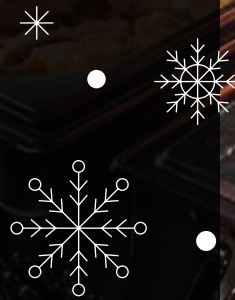


FORMBAR
EVENTS & CATERING
HERDERSTRASSE 95
40721 HILDEN

WWW.FORMBAR-EVENTS.DE
INFO@FORMBAR-EVENTS.DE



überUNS

Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst

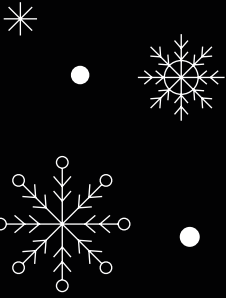


Wir sind Köche mit „**Leib und Seele**“ und stellen nur Speisen in bester Qualität her – dies ist unsere tägliche Verantwortung. Wir legen im Umgang mit Lebensmitteln vom Einkauf, über die Produktion bis zur Entsorgung höchsten Wert auf eine **nachhaltige Verwendung** und sind zudem ein Bio zertifizierter Betrieb. Nur im Team, mit motivierten und zuverlässigen Mitarbeitern, die Hand in Hand arbeiten, können wir die hohen Erwartungen unserer Kunden übertreffen und einzigartige Genussmomente schaffen.

Doch nicht nur ein **ausgezeichneter Geschmack**, sondern auch eine besondere Inszenierung und eine **ausgefallene Präsentation** sind uns bei den Buffets besonders wichtig - schließlich isst das Auge mit! Und genau aus diesem Grund lassen wir uns immer wieder neue Buffetdekorationen, Livecooking - Stationen und außergewöhnliche Geschmackskombinationen einfallen. Egal was Sie sich für Ihre Hochzeit wünschen - ob flying fingerfood zum Empfang, ein gesetztes Menü, ein ausgefallenes Buffet mit tollen Livecooking Stationen oder ein cooles BBQ - gerne erstellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot.

FORMBAR
EVENTS & CATERING

Menü NO.1



Vorweg & aus dem Glas

Winterliche Blattsalate | geröstete Nüsse
Cherrytomaten, Parmesan | Senf – Zimt
Dressing

Blätterteigstange | Joghurt | Minze
Winterliches Crostini | Pilze |
Walnüsse | Honig

Gebratenes Wintergemüse | Kräuteröl |
getrocknete Tomaten

Steinofenbaguette | kleine Brötchen
Gesalzene Butter | Griebenschmalz

X MAS Dinner

Black Beef | geschmorter Gulasch | Maronen
Kartoffelklöße | Nussbutter | Semmelbrösel

Rotkohl | Rosinen | Apfel | Anis

Hähnchenbrustfilet | Waldpilze |
Weissweinsauce

Spätzle | Butter | Schmorzwiebeln

Buntes Wintergemüse | frische Kräuter

Sweettable

Schokomousse | Glühweinkirschen

Vanille Zimt | Törtchen

ab 33,50 € pro Pers. zzgl. MwSt.

Vorweg & aus dem Glas

Rotkohlsalat | Nüsse | Ingwer | Lauch |
Senf – Zimt Dressing

Rindfleischsalat | Bohnen | rote Paprika |
Blattpetersilie

Gemüse vom Spieß

Hausgebeizter Lachs | schwarzer
Sesam | Salat | Dill

Mini Quiche Lorraine | Speck | Zwiebel

Steinofenbaguette | Rosinenbrot
Gesalzene Butter | Griebenschmalz | Dip

X MAS Dinner

Tafelspitz | Meerrettich | Kapern

Rote Beete Gnocchi | Nussbutter |
Semmelbrösel | Lauch



Menü NO.2

Ein gutes Essen ist
Balsam für die Seele

FORMBAR
EVENTS & CATERING



Rotkohl | Rosinen | Apfel | Anis

Schweinefilet im Kräutermantel |
Waldpilzsauce

Gorgonzola Pasta | Erbsen | Butter |
Schmorzwiebeln

Buntes Wintergemüse | frische Kräuter

Sweettable

Lebkuchenmousse | Zimtstern

Gebrannte Mandel | Mascarponecreme

ab 36,50 € pro Pers.

FORMBAR
EVENTS & CATERING

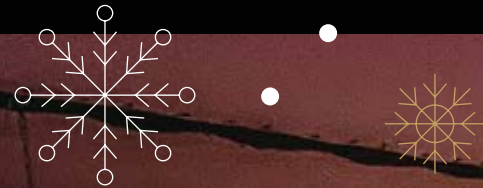
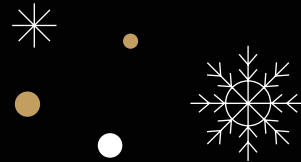
Menü NO.3

Kalbsfilet | Cherrytomaten |
hausgemachte Pesto | Waldpilzsauce
Pasta | Pesto | Walnüsse | Parmesan
Buntes Röstgemüse | Schwarzwurzel |
Rosenkohl | frische Kräuter

Sweettable

Winter Tiramisu | Knusperhippe
Nuss Nougatmousse

ab 41,50 € pro Pers.



Vorweg & aus dem Glas

Feldsalat | geröstete Nüsse |
Cherrytomaten, Parmesan |
Senf – Zimt Dressing

Rote Beete | Sesam | Ziegenkäsepraline

Hausgebeizter Lachstartar | Apfel |
Lauch | Salat | Dill

Gebackene Auberginenpraline |
Tomatensugo | Parmesan

Mini Quiche Lorraine | Speck | Zwiebel

Räucher Forelle | Brotchip | Dill

Steinofenbaguette | Rosinenbrot
Gesalzene Butter | Nussbutter | Dip

X MAS Dinner

Geschmorte Ente | Maronenjus

Kartoffeln | Rosmarin | Knoblauchöl

Rotkohl | Rosinen | Apfel | Anis



FAQ'S



Allergien & Unverträglichkeiten – Auch bei Allergien oder Unverträglichkeiten muss man nicht auf den Genuss verzichten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot und gehen auf alle Besonderheiten ein, damit jeder Ihrer Gäste ein köstliches Essen bekommt.

Buffetdekoration – Eine besondere Inszenierung und eine ausgefallene Präsentation sind uns bei den Buffets besonders wichtig - schließlich isst das Auge mit! Aus diesem Grund ist eine liebevolle Buffetdekoration immer in unseren Preisen inklusive.

Geschirr & Besteck – In unseren Preisen sind silbernes Besteck, sowie weiße eckige Teller inkludiert. Gerne können wir Ihnen, gegen einen Aufpreis, auch andere Besteck - & Geschirrserien anbieten.

Personal – Unsere Buffetpreise sind inkl. 2 Stunden Buffetbetreuung kalkuliert. Jede weitere Stunde wird mit 32,50 € / Pers. berechnet.

Vegan & Vegetarisch – Ist für uns kein Problem! Egal ob ein rein veganes 4 Gänge Menü oder ein vegetarisches BBQ – wir zaubern aus allen Speisen einen Genuss und erstellen Ihnen gerne ein passendes Angebot!