

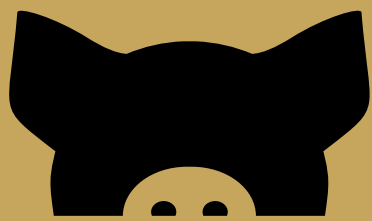


LIMEBERRY

Cateringmappe

Fingerfood | Buffet & Menü | Sweets | Getränke





TRÜFFEL SCHWEIN

Machen Sie den schönsten Tag in
Ihrem Leben unvergesslich.

Wir haben die perfekte Location
für Ihre Hochzeit, Jubiläum oder
Geburtsstagsfeier.

Unser Trüffelschwein in Hilden
bietet ein zeitgenössisches
Ambiente und fabelhaftes Essen.

Vereinbaren Sie gerne einen
Besichtigungstermin:

0211 983 982 60



Der Mix mit Liebe.

Sehr geehrte Gastgeber,

jede Veranstaltung, sowie die Gäste sind einzigartig. Bitte betrachten Sie diese Cateringmappe als Inspiration, sie soll Ihnen einen Überblick über unser gesamtes Angebot bieten.

Selbstverständlich richten wir die einzelnen Gerichte und Buffets nach Ihren individuellen Vorstellungen aus. Egal ob klassisch, gehoben, vegetarisch & Bio oder Rock & Roll – Sprechen Sie uns an, wir unterstützen und beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Limeberry-Catering-Team

Limeberry Catering Service
Hospitalstraße 22
40597 Düsseldorf

0211 983 982 60
catering@limeberry.de
www.limeberry.de



Inhaltsverzeichnis.

Y Fingerfood	3
Y Bakery	17
Y Warmes zum Löffeln	22
Y Business Lunch	24
Y Warmes Buffet	27
Y BBQ-Buffets	33
Y Limeberry Dinner	38
Y Getränke	42



Fingerfood

Herzhaftes | Brot & Baguette | Sweets

Herzhaftes Fingerfood.



Y Spieße

- In Tandoori marinierte Hähnchenbrust mit Sweet Chili-Glasur und schwarzem Sesam
- Hähnchenspieß mit Soy Honey Glasur und Sesam
- Hähnchenspieß mit Teriyaki-Glasur und Erdnusscrumble
- Zitronengras-Hähnchenbrust mit Ingwer
- Hähnchenbrust mit Erdnussglasur und Röstsesam
- Surf´n´Turf von Rind und gebratener Garnele
- Serranoschinken und Galiamelone
- Gegrillte Garnele mit Zuckerschote
- Garnelen Spieß mit Chorizo
- Kokos-Garnele mit Zitronengras
- Tomate-Mozzarella, in Pesto Rosso mariniert 
- Mango-Mozzarella-Spieß 
- Antipastispiß mit gebratenem Gemüse 
- Antipastispiß mit eingelegten getrockneten Tomaten und Oliven  - wahlweise Landschinken
- Rindfleisch-Sellerie-Spieß mit Röstsesam
- Zitronengras-Rindfleischspieß
- Garnelenspiß mit Zucchini und Paprika
- Papaya-Mozzarella-Spieß 
- Puten-Aprikosen-Spieß
- Gegrillte Hähnchen-Mango-Spieße
- Teriyaki-Rindfleisch und weißem Sesam
- Tortellini-Spiß mit Tomate und Olive 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Canapés

- Milder Serrano-Schinken und Honigmelone auf Pumpernickel
- Marinierte Garnelen auf Guacamole auf Pumpernickel
- Avocado mit Frischkäse und süßer Chili auf Pumpernickel 
- Kräutercreme und spanische Chorizo auf Crostini
- Ziegenkäsetaler mit Honig und Röstkernen auf Pumpernickel 
- Tranchen der Barbarie-Entenbrust auf Mangochutney und Walnuss auf Crostini
- Rosa gebratenes Carpaccio vom Roastbeef mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Herzhafter Landschinken mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Räucherlachs mit Zitronen-Crème-Fraîche und Keta Kaviar auf Crostini
- Lachstartar mit Keta-Kaviar auf Crostini
- Oliven-Frischkäsecreme auf Crostini 
- Edelpilzkäse mit Weintrauben auf Crostini 
- Manchego-Käse, reife Birne und Mango-Chutney auf Pumpernickel 
- Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark auf Pumpernickel
- Tomatencreme und italienischer Landschinken auf Crostini
- Hähnchenbrustfilet mit Feige auf Crostini
- Pikante Chorizo mit Frischkäsecreme auf Crostini
- Gorgonzolacreme und karamellisierter Birne auf Pumpernickel 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Gefüllte Mini-Pasteten

- Thunfischcreme
- Tomatencreme 
- Avocadocreme 
- Lachscreme und Kaviar
- Basilikum-Crème 
- Mascarpone und Krabben
- Paprika-Crème mit Aivar 
- Hummus 

Y Hausgemachte Quiche

- Hühnchen und Paprika
- Lorraine mit Speck und Zwiebeln
- Tomate-Mozzarella 
- Käse 
- Lachs
- Spinat 
- Lauch 
- Bacon und Käse
- Krabben
- Pilzen 
- Frischem Gemüse 
- Schafskäse 
- Ziegenkäse und Spinat 

 vegan  vegetarisch

Y Mini-Laugengebäck

- Putenbrust auf Mango-Chutney
- Räucherlachs und Kräutercreme
- Roastbeef, Trüffelaoli und Rucola
- Hummus 
- Antipasticrème
- Landschinken, Tomatencrème und Rucola 
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan 
- Almkäse, Radieschen, Kräutercreme und Kresse 

Y Meatballs mit Dip aus dem Mini-Dish

- Trüffelaoli
- Hummus
- Tomaten-Auberginentapenade
- Oliventapenade
- Paprikacreme

Alternativ zu den Meatballs, bieten wir Ihnen auch vegane Farlafelbällchen an. 

Herzhaftes Fingerfood.



Y Mini-Dish | Kleine Gabel inklusive

- Fruchtig-pikanter Hühnchensalat mit karamellisierter Ananas, Sprossen und schwarzem Sesam
- Süßkartoffel-Rote Beete Salat mit Ziegenkäsetaler und Walnüssen 
- Klassischer Waldorfsalat mit zartem Hühnchen, Sellerie und kandierter Walnuß
- Teriyaki-Rindfleischsalat mit Frühlingslauch, Paprika und Erdnüssen
- Gebratene Garnele auf würziger Pico de Gallo mit Guacamole und frischem Koriander
- Kürbis-Apfel Salat (saisonal) 
- Limeberrys Fussili-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Basilikum-Pesto
- Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse 
- Farfalle mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse
- Linsensalat "1000 und eine Nacht" mit Zimt, Rosinen, Möhren und Koriander 
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico 
- Apfel-Rotkohlsalat mit geräucherter Ente
- Scampi Salat mit pikanter Mangosalsa
- Hirtensalat mit Manouri-Käse 
- Büsumer Krabbensalat mit Gurken und Radieschen
- Orientalischer Kichererbsen-Salat 
- Gnocchi-Salat mit getrockneter Tomate, Mozzarella, Rucola, Pinienkerne und Balsamico 
- Rote Beete mit Ziegenkäsetaler und karamellisierten Walnüssen 
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
- Kichererbsen-Salat mit Garnele 
- Taboulé-Salat mit Bulgur 
- Wildkräuter-Salat mit Balsamico-Dressing 
- Tomatensalat à la Bruschetta 
- Rote Beete Salat mit Birne, Balsamico und frischen Wildkräutern 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Halbe belegte Brötchen Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust
- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Y Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- Mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust
- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Y Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

Fingerfood zum reinbeißen.



Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen DELUXE Garniert mit Salat und Gurke

- Graved Lachs mit Honig-Senf
- Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto
- Roquefort, Bacon und Birne
- Cheddar-Käse
- Serranoschinken
- Bergkäse
- Roastbeef, Rucola und Parmesan
- Ziegenkäse, Honig und Kürbiskerne
- Rucola, Schafskäse, Honig und Tomaten
- Pikanter Chorizo
- Schrimps und Kräutern

Deftige Bauernbrotschnitte Garniert mit Salat und Gurke

- Putenbrust mit Tomaten, rote Zwiebeln und Honig Senf Sauce
- Camembert mit Trauben und Walnüssen
- Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikumpesto
- Roastbeef mit Tomaten und rote Zwiebeln
- Geräuchertem Lachs mit Dill und Wasabi
- Kräuterfrischkäse mit Kresse und Radieschen
- Schweizer Bergkäse mit Paprika und Zwiebeln

 Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Deftige Schwarzbrote (zusammengeklappt)

- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Sauerkraut, Kasslerscheibe und Senf
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Jungem Gouda, Schinken, Salat, Gurke und Tomate
- Jungem Gouda, Salami, Salat, Gurke und Tomate

Y Triple Sandwich (Natur oder Vollkorn)

- Teriyaki-Hähnchen, rote Zwiebeln, Bacon und Tomate
- Putenbrust, Ei, Shisokresse, Tomate, Gurke und Curry Crème
- Bacon, Salat, Tomate, Ei, Gurke und Sandwichcreme
- Thunfischsalat, Tomate und rote Zwiebeln
- Thunfisch, Sellerie, Kapern, Tomate, Rucola und Sandwichcreme
- Grillgemüsesalat und Pesto

- Jungem Gouda, Geflügelaufschnitt, Salat, Gurke und Tomate
- Räucherlachs, Merrettich und frischem Dill
- Roastbeef, Rucola, Trüffelaoli und Parmesan
- Serranoschinken, Rucola und Parmesan
- Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto

Y Baguette oder Ciabatta

- Putenbrust, Salat, Tomate, Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Kasslerscheiben, Sauerkraut und Senf

Fingerfood zum reinbeißen.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte



Y Halbe Wraps (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Sweet Chili-Hähnchenstreifen, frischer Salat und Kresse
- Teriyaki-Rindfleisch, junger Lauch und Paprikastreifen
- Fruchtiges Puten-Curry, frischer Salat und Gurke
- Thunfischsalat, Frischkäse und Paprika
- Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto 
- Schafskäse, Rucola und Pesto Rosso 
- Gebratene Schweinefleischstreifen, Gurken und Joghurtcreme
- Cream, frischer Salat und Sweet-Chili-Sauce
- BBQ-Hähnchen, rote Zwiebeln und pikante Salsa
- Chili con Carne, Sour Cream, Mais und Tabasco
- Weißwurstsalat und Laugencroutons
- Schafskäse, Spinat und Pesto Rosso
- Grillgemüse und Sour Cream 
- Pikantem Hühnchen und Mango 
- Teriyaki-Hähnchen, roten Zwiebeln und Sprossen
- Tandoori-Hähnchen, Erdnüssen und Salat

 vegan  vegetarisch

- Vorderschinken, Ananas, Sour

Y Halbe Bagels (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum-Pesto 
- geräucherte Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Brie, Feigensenf und Walnußparmesan 
- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Italienischer Landschinken, Rucola und Parmesan
- Graved Lachs, rote Zwiebeln und Honigsensauce
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Ziegenkäse, Honig und Röstkernen 
- Rucola, Parmesan, Frischkäse und getrockneten Tomaten 

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Rustikales Baguette

- Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan, Olivenöl und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola 
- Thunfischcreme, Tomate und rote Zwiebeln
- Kochschinken, Gouda, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Geflügelaufschnitt, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Edelsalami, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Dillcreme, Tomate und Gurke 
- Brie, Feigensenf und karamellisierte Walnüsse 

- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Frischkäse, Kräutersalat und getrocknete Tomaten 
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Gegrillte Aubergine, italienische Salami und Oliven Tapenade
- Schafskäse, Tomaten, Honig und Rucola 
- Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika und Hummus 
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Mortadella, Strauchtomaten und Rucola
- Wildkräutersalat, Hummus und getrocknete Tomate 

 vegan  vegetarisch

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Panini | Inklusive Kontaktgrill

- Italienischer Landschinken, Rucola, Parmesan und Trüffelcreme
- Italienischer Landschinken, Tomate und Rucola
- Kochschinken, Käse und Paprika
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerrettichcrème
- Sweet-Chili-Hähnchenstreifen, Paprika und Sourcream
- Bacon, Salat und Tomate
- Tandoori-Hähnchenbrust, Chili, Ingwer und Mangoldsalat
- Mozzarella und Basilikumpesto 

- Röstgemüse und Sour Cream 
- Spinat, Schafskäse und Pesto Rosso 
- Gorgonzola und Schinken
- Thunfisch, Ei und Radieschensprossen
- Thunfischcreme und Emmentaler
- Mediterranes Grillgemüse mit Tomatencreme 

 vegan  vegetarisch

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Halbe belegte Focaccia (Rosmarin)

- Gorgonzola-Mascarpone Crème mit Zucchinistreifen 
- Bacon, Salat, Paprika und Salsasauce
- Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Feigencreme
- Schwarzen Oliven, Lauch, Feta und getrockneten Tomaten 
- Ziegenfrischkäse, rote Zwiebeln, Rosmarin und Honig 

- Gorgonzolacreme, Prosciutto und reife Birne
- Gebratenem Antipasti und Fetakäse 
- Mozzarella, Rucola, Tomaten und Pinienkernen 
- Italienischer Salami, Tomaten, Basilikum und Pesto verde
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerrettichcrème



vegan



vegetarisch

Sweet Fingerfood.

Y Süßes aus dem Mini-Dish | Dessertlöffel inklusive

- Panna Cotta von der Madagaskar-Vanille mit frischem Frucht-Topping
- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Mousse au Chocolat von der weißen Schokolade
- Zimtige Bayrisch Crème mit Fruchttopping
- Klassische Crème Brûlée
- Mango Mousse mit Schokoladenraspeln
- Espresso PannaCotta mit Amarettinistreuseln
- Schokoladen PannaCotta mit Orange
- Quarkmousse mit braunem Zucker und Erdbeeren vom Feld
- Katalanische Tiramisu mit versenkten Beeren, Nespressobisquit und karamellisierter Crema Catalana
- Mocca Mousse mit eingelegten Früchten
- Joghurtmousse mit Maracuja und Rhabarber
- Ananas-Minz-Salat mit Granatapfelkernen
- Erdbeer-Minz-Salat mit Caipi-Pesto

 vegan  vegetarisch



- Kokos-Crémemit Fruchtspiegel
- Kokos-Bananen Mousse
- Haferpudding mit Fruchtピューree
- Zimtiger Hafer Mousse
- Pina Colada Crémemit Ananas (alkoholfrei)
- NY Cheese Cake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis
- Weiße Tonkabohnen-Mousse mit Waldbeermark
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Butterkeksstreuseln
- Vanillecrémemit Zwetschgen
- Baileys-Crémemit versenktem Biscuit und Himbeerkompott
- Crème Brûlée von weißer Schokolade und Rosmarin
- Ziegenkäsemousse mit Waldbeeren
- Blaubeer-Panacota mit Sahnecaramel und gerösteten Haselnüssen
- Grießbrûlée mit Orange

Sweet Fingerfood.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Süße Spieße

- Ananas-Ecken mit weißer Schokolade und Walnuss-Crumble
- Ananas-Ecken mit dunkler Schokolade und Minz-Julienne
- Bunte Obstspieße 🍏
- Bunte Obstspieße im Schokoladen-Netz
- Bunte Obstspieße mit Kokos im Schokoladen-Netz
- Erdbeerspieße mit Zartbitterschokolade und Pistazienparmesan
- Ananas-Dattel-Spieße 🍏
- Aprikosentaler mit Marzipan im Schokomantel
- Physalis-Ananas-Spieße 🍏
- Zweierlei Melonen-Spieße 🍏
- Marshmallowspieße mit Erdbeere

🍏 vegan 🍏 vegetarisch





Bakery

Sweet & Salty

Salty Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Mini-Blätterteig-Taschen | nur 4-fach-sortiert

- Ziegenkäse
- Lachs
- Mediterranes Gemüse
- Spinat & Ricotta

Y Aus der Backstube | Individueller Stückpreis – bitte anfragen!

- Laugenbrezel
- Laugenbrezel, gebuttert
- Laugenbrezel mit Käse überbacken

Y Laugenkonfekt | 1,50€ pro Stück | nur 3-fach-sortiert

- Brezel
- Stange
- Knoten



Sweet Bakery.



Y Mini-Maccarons nur 6-fach-sortiert

- Schokolade
- Zitrone
- Himbeere
- Kaffee
- Pistazie
- Vanille

Y Mini-Croissants nur 3-fach-sortiert

- Nougat
- Aprikose
- Mandel

Y Mini-Kuchen | normale Größe 3,00€ pro Stück

- Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Schokoladenkuchen
- Erdbeer-Rhabarberkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreuselkuchen
- Apfelschnitte mit Butterstreusel
- Apfel-Mandel-Schnitte
- Pflaumenschnitte mit Butterstreuseln
- Mohn-Streusel-Schnitte
- Kirschstreuselkuchen
- Kirsch-Schoko-Kuchen
- Butterstreuselkuchen mit Mandeln
- Donauwelle
- Bienenstich
- Marmorkuchen

Sweet Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Süße Mini-Blätterteig-Häppchen nur 3-fach-sortiert

- Apfel
- Kakao
- Waldfrucht

Y Mini-Danish-Selection nur 5-fach-sortiert

- Pecantasche mit Ahornsyrup
- Vanille-Crème Krone
- Himbeer Krone
- Apfel Krone
- Zimt Schnecke

Y Mini-Donuts nur 3-fach-sortiert

- Erdbeer
- Schokolade
- Zucker

Y Mixed Sweets

- Double Fudge Brownie mit Walnusscrumble
- Double Fudge Blondie mit Macadamia
- Buttercroissants
- Quarkbällchen
- Mini-Schokobrötchen



Sweet Bakery.

Y Mini-Eclaires nur 2-fach-sortiert

- Kaffee
- Schokolade

Y Mini-Muffins nur 3-fach-sortiert

- Blaubeere
- Vanille
- Schokolade-Banane

Y Petit Fours nur 8-fach-sortiert

- Pistaziengebäck
- Zitronengebäck
- Himbeergebäck
- Schokoladen-Eclair
- Karamellgebäck
- Operas
- Mandelgebäck
- Kaffee-Gebäck

Y Mini-Cupcakes nur 5-fach-sortiert

- Kakao-Kaffee
- Pistazie-Schokolade
- Zitrone
- Amaretto-Vanille
- Zitrone-Himbeere



LIMEBERRY

Warmes zum Löffeln

Suppen | Eintöpfe

Warmes zum Löffeln.



 Suppen & Eintöpfe | 400ml | Dazu ofenfrische Minibrötchen

- Chili sin Carne (mild oder feurig) 
- Chili con Carne (mild oder feurig)
- Orangen-Paprika-Crèmesuppe 
- Gulaschsuppe ungarischer Art
- Käse-Lauch-Suppe 
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Pikanter Kartoffeleintopf 
- Erbseneintopf mit Speck Croûtons
- Rote Linsensuppe 
- Rote Linsensuppe mit kross gebratener Chorizo
- Kokos-Curry-Suppe mit Zitronengras & wahlweise Hühnchenstreifen
- Möhren-Ingwer-Suppe 
- Kürbiscremesuppe, dazu Marshmallows und Röstkerne (saisonal)

- Spargelcremesuppe vom weißen Spargel (saisonal) 
- Getrüffelte Kartoffelsuppe 
- Parmesansuppe mit Pfifferlingen 
- Tomatensuppe mit Basilikum 
- Süßkartoffel-Basilikum Suppe
- Kürbis-Curry-Suppe (saisonal) 
- Pilzcrèmesuppe mit Putenbruststreifen und Salbei
- Kerbelcrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzen
- Dijonsenfuppe mit Räucherlachs
- Kartoffelknoblauchsuppe 
- Maronen-Kürbis-Suppe (saisonal) 
- Rote Beete-Suppe mit Sauerrahm 

 vegan  vegetarisch

Business Lunch

Verschiedene Pakete

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

Economy Class Lunch

- Penne mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse; Dazu wahlweise gebratene Hähnchenstreifen
- Bandnudeln mit gebratenem Hähnchen in Pilzrahm
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Pecorino
- Makkaroni- Krabben- Auflauf mit Käse überbacken
- Gemüselasagne mit Parmesankruste
- Putencurry „Bombays Job“ mit halbwildem Reis
- Ungarisches Goulasch mit Spätzle
- Gabelpfanne mit Penne, Hackfleisch und jungem Lauch

Economy Class Lunch

- Spargelrisotto mit Mascarpone Erdbeeren und Ziegenkäse
- Schweinefilet in Pfefferrahm mit Rosmarin-Drillingen, dazu mariniertes Paprika-Zucchini-Gemüse
- Rouge Lachs auf der Haut gebaten in Dill-Sahne-Sauce mit Ingwer-Limetten Duftreis und Brokkoli mit Mandelbutter
- Saftiger Schweinebraten mit klassischem Kartoffelgratin und Speckböhnchen
- Hüftsteak in Balsamicojus mit Kartoffelstampf und knackiger Gemüsepfanne

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

First Class Lunch

- Zartrosa Roastbeef vom Black Angus in Rotwein-Balsamicojus, dazu Trüffelstampf und knackige Vanille-Möhrchen
- Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnaysauce, dazu Blattspinat-Kartoffelgratin
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade mit Süßkartoffelstampf und Mandelbrokkoli
- Iberico Landschwein in hellem Pfefferrahm, dazu Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Cherrytomaten
- Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten und braunen Champignons

Business Lunch Vegan



- Risotto mit getrockneten Tomaten und Pecorino
- Fruchtiges Curry mit Tofu und halb wildem Reis
- Tomaten-Risotto mit Ratatouille-Gemüse
- Herbstliches Risotto mit Kürbis, Apfel und Ahornsirup (saisonal)
- Bandnudeln mit getrüffelter Hafersahne, frischen Pilzen, Brokkoli und Kirschtomaten
- Kürbisauflauf mit Kartoffeln, Spinat und Kokos-Curry-Sauce
- Bunte Gemüsepfanne (saisonal)
- Kartoffelcurry
- Mediterrane Pastapfanne mit Pesto Rosso, Grillgemüse und frischem Rucola

Warme Buffets

Verschiede Pakete

Warme Buffets.

Y Berrys Sunset Dinner | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaioli, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Bulgur-Salat mit gebratener Garnele
- Farfalle-Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse
- Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette und krossem Speck
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Café de Paris Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- NY-Cheesecake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis
- Katalanische Tiramisu mit versenkten Beeren, Nespressobisquit und karamellierter Crema Catalana

Y Hauptspeisen

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus mit Black-Pepper in Rotwein-Balsamico-Jus
- Label-Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnay-Sauce
- Tagliatelle in Trüffelsahnesauce mit braunen Champignons und Kirschtomaten

Beilagen

- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz
- Mediterranes Zucchini-Paprika Gemüse
- Spinat à la Crème

Warme Buffets.

Y Limes Passion | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rucola und Riesenkapernäpfeln
- Teriyaki-Rindfleischsalat mit Frühlingslauch, Paprika und Erdnüssen
- Limeberrys Fusilli-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Basilikum-Pesto
- Rucola-Salat mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Walnüssen
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Trüffelaioli

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Panna Cotta von der Madagaskar-Vanille mit frischem Fruchttopping

Y Hauptspeisen

- Black-Angus Rind in dunkler Cranberrysauce
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade
- Rigatoni in Pfifferlingrahm

Beilagen

- Mediterraner Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten und Kräutern
- Gebratene Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch
- Buntes Saisongemüse

Warme Buffets.

Y Peaches & Cream | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
- Caprese Salat mit Cherrytomaten, Baby-Mozzarella, Pinienkernen und Rucola- Basilikum Pesto
- Cous-Cous Aprikosen Salat
- Wildkräutersalat mit 7-Kräuter Dressing
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Tomatenbutter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Baileys Creme mit versenktem Biskuit und Himbeerkompott
- Ziegenkäsemousse mit Waldbeeren

Y Hauptspeisen

- Trüffelrisotto mit Waldpilzen, Mascarpone und Parmesan
- Mediterrane Pasta Pfanne mit Pesto Rosso, Grillgemüse und frischem Rucola
- Süßkartoffelauflauf

Warme Buffets.

Y Sweet & Spicy | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Exotischer Geflügelsalat mit Ananas und Mango-Chutney
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola, Serrano Schinken und Pesto
- Cous-Cous Aprikosen Salat
- Salatvariation vom Feld mit Honig-Senf-Vinaigrette
- Mini-Brötchenkorb mit Tandoori-Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Weiße Tonkabohnenmousse mit Waldbeerenmark
- Pina Colada Creme mit Ananas (alkoholfrei)

Y Hauptspeisen

- Flapsteak in Goji-Beeren Sauce
- Hähnchenbrustfilet "Nappa-Valley-Style"
- Pasta A.O.P, Gambas apart

Beilagen

- Trüffelpüree
- Balsamico Pilze mit Parmigiano Reggiano
- Vanille-Möhren

Warme Buffets.

Y Oh Happy Day, vegan | Individuelles Wunschbuffet möglich



Y Vorspeisen

- Rote Beete Salat mit Birne, Balsamico und frischen Wildkräutern
- Taboulé Salat mit Bulgur
- Bruschetta Salat
- Wildkräuter Salat mit Balsamico-Dressing
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Hummus

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz-Salat mit Caipi-Pesto
- Kokos-Creme mit Fruchtspiegel

Y Hauptspeisen

- Fruchtiges Curry mit Tofu und halb wildem Reis
- Bandnudeln mit getrüffelter Hafersahne, frischen Pilzen, Brokkoli und Kirschtomaten
- Bunte Gemüse-Pfanne, saisonal



BBQ Buffets

Verschiedene Spezialitäten vom Grill

BBQ Buffets.

Y Love & Passion BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaïoli, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico
- Kirschtomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, roten Zwiebeln, Tomaten-Pesto und Knoblauch-Croûtons
- Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette und krossem Speck
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Café de Paris Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz Salat mit Caipi-Pesto
- Joghurt-Limettenmousse mit Butterkeks-Streuseln

Y Frisch vom Grill

- Surf `N Turf mit Black Angus Roastbeef mit Black-Pepper und Riesengarnelen
- Saftige Hähnchenbrust in Tandoori-Marinade
- Label Rouge-Lachs auf der Haut gegrillt mit Zitronenpfeffer und Fleur de Sel
- Grillkäsepäckchen mit Paprika, Cherrytomaten, Rosmarin, Thymian und Knoblauchöl
- Riesenchampignons gefüllt mit Kräutercreme und Parmigiano Reggiano

Beilagen

- Trüffelpommes mit Parmesan
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz
- Gratinierter grüner Spargel
- Mediterranes Grillgemüse

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaïoli, Mango-Chutney, Paprika-Creme mit Ajvar

BBQ Buffets.

Y Limes BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Würziger-frischer Hühnchensalat mit roten Zwiebeln und Salsa Verde
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
- Farfalle-Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse
- Hirtensalat mit Minourikäse
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Tomatenbutter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Mango Mousse mit Schokoladenraspeln
- Panna Cotta von der Madagaskarvanille mit Sahne-Karamell und gerösteten

Y Frisch vom Grill

- Pork-Neck mit Soy-Honey Glasur
- Spare-Ribs
- Hähnchenbrustfilets mit Black-Pepper
- Ziegenkäsepäckchen mit frischen Kräutern und Honig

Beilagen

- Klassisches Kartoffelgratin
- Mediterranes Zucchini-Paprikagemüse
- Gebratene Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch

Hausgemachte Saucen / Dips

- Limberrys BBQ-Sauce, Tomatenbutter, Papaya-Chutney

BBQ Buffets.

Y Veggie BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich



Y Vorspeisen

- Gnocchi Salat mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Pinienkernen und Balsamico
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico
- Rote Beete mit Ziegenkäsetaler und karamellisierten Walnüssen
- Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Salzbutter
-

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz Salat mit Caipi-Pesto
- Joghurt-Limettenmousse mit Butterkeks-Streuseln

Y Frisch vom Grill

- Karamellisierter Maiskolben mit Fleur de Sel
- Grillkäsepäckchen mit Olive, getrockneten Tomaten und Schafskäse
- Geschmolzener Ziegenfrischkäse im Alupäckchen mit Kräutern und Honig
- Gefüllte Riesenchampignons mit Käse-Lauch Creme und Reggiano

Beilagen

- Gratinierter grüner Spargel mit Meersalz und Parmesan
- Brokkoli und Romanesco mit Mandelbutter
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaiooli, Café de Paris Butter, Tomatenbutter

BBQ Buffets.

Y Burger BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Farfalle Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Schafskäse und Pinienkernen
- Salatvariation vom Feld mit Honig- Senf- Dressing
- Cole Slaw
- Tomaten- Brot- Salat á la Bruschetta mit Ciabatta- Croûtons

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Ananas-Salat mit Minz-Joghurt und Granatapfelkernen
- NY-Cheesecake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis

Y Frisch vom Grill

- Burger Classic mit 285g Finest Black Angus Beef

Beilagen

- Gratinierter grüner Spargel mit Meersalz und Parmesan
- Brokkoli und Romanesco mit Mandelbutter
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaïoli, Café de Paris Butter, Tomatenbutter

LIMEBERRY

Limberry-Dinner

Gesetzte Menüs

Limeberry-Dinner.

 Hype the Berry

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rote Beete | Ziegenkäse | Walnuss | Honig

Hauptgang

Roastbeef | Black-Pepper Sauce | Trüffelpüree | Vanille Möhren

Label-Rouge Lachs | Zitronenpfeffer | Kartoffel-Erbсен Püree | gratinierter grüner Spargel

Tagliatelle | Creme | Trüffel | Kirschtomaten | Pilze

Dessert

Broken NY-Cheesecake

Limeberry-Dinner.

 Menu Vibes

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rote Beete | Pulpo

Hauptgang

Flapsteak | Jus | Süßkartoffelstampf | Edamame

Kabeljau | Wurzelgemüse | Möhren

Trüffelrisotto | Steinpilze

Dessert

Lava Kuchen | Sorbet

Limeberry-Dinner.

 Dine Fine

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rucola | Burrata | Pesto

Hauptgang

Lammkarree | Baby Kartoffeln | Bohnen

Seezungenfilet | Mangold Kartoffeln | Kohlrabi

Pasta | Caprese

Dessert

Joghurt | Erdbeeren

Getränke

Wein | Bier | AFG | Cocktails | Kaffee & Co.

Getränke | Wein & Schaumwein

Y Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

Y Weisswein | 0,75l

- Pinot Grigio Ca Ernesto
- Danzante Pinot Grigio 2008
- Grauburgunder Baden
- TrüffelschWein (Hauswein Restaurant)

Y Schaumwein | 0,75l

- Prosecco
- Sekt, Fürst von Metternich Extra dry
- Champagner Pommery Brut Royal
- Champagner Veuve Cliquot

Y Rotwein | 0,75l

- Danzante Merlo 2008
- Salice Salentino DOC
- TrüffelschWein (Hauswein Restaurant)
- Merlot Ca Ernesto



Getränke | **Biere**

Y Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

Y Altbiere

- 0,33l Schlösser Alt
- 0,33l Schlösser Alkoholfrei
- 10l Schlösser Alt vom Fass

Y Kölsch

- 0,33l Früh Kölsch

Y Pilsner Bier | 0,75l

- 0,33l Krombacher Pils
- 0,33l Becks Pils
- 0,33l Becks Gold
- 0,33l Becks Gold Lemon
- 0,33l Becks Alkoholfrei
- 0,5l Erdinger Hefeweizen
- 10l Krombacher vom Fass

Y Gerne liefern wir auch Fassbier und die entsprechenden Zapfanlagen



Getränke | Cocktails & Longdrinks

Y 100 Cocktails / Longdrinks inkl. Zutaten und Equipment | 800,00€ Zzgl. Cocktail-Bar und Barmitarbeiter/innen

5 Cocktailsorten nach Absprache, inklusive Equipment & Verbrauchsmaterial.

Sollten Sie einen höheren Mengenbedarf an Cocktails haben,
erstellen wir Ihnen gerne ein **individuelles Angebot**.



Getränke | Softdrinks

Y Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

0,2l	Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite
1,0l	Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite
0,25l	Gerolsteiner: Sprudel, Stille, Naturell
0,75l	Gerolsteiner: Sprudel, Stille, Naturell
1,5l	Vittel Still
0,33l	Bionade: Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi
0,33l	Almdudler
0,2l	Granini Apfelsaft (100%)
1,0l	Granini Apfelsaft (100%)
0,2l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Maracujasaft (100%)



Getränke | Kaffee & Co

Y Industrie Filter-Kaffeemaschine mit 2 Kannen Inkl. Filtertüten
Kaffee gemahlen, mildes Aroma per 500g

WMF Kaffeefullautomat 1500s
Kaffee frische Bohne 100% Arabica per KG

Siebträger Kaffeemaschine 2 gruppig
230V/15A, 50/60 Hz Kaffeekeks, Kaffeezucker, Kaffeesahne, Süßstoff

Milch, frisch 3,5% je Liter

Wasserkocher Edelstahl Teebags, verschiedene Sorten á 25 Stk.



Chefs Corner.

- Alle Preise verstehen sich als Netto Preise ohne die jeweils gültige Mehrwertsteuer.
- Dieses Angebot optionieren wir 14 Tage lang zu Ihrer Entscheidungsfindung.
Option ist verlängerbar. Sollten wir innerhalb der ersten 14 Tage keine Rückmeldung von Ihnen erhalten, so verfällt das Angebot automatisch.
- Unsere AGB's finden Sie unter: www.limeberry.de/agb/.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und würden uns freuen, mit ihnen gemeinsam die Veranstaltung auszurichten. Bei Fragen, Anregungen oder Änderungswünschen stehen Ihnen Frau Eckwert, Frau Vainer oder Herr Mijatovic jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Limeberry Catering Team

Limeberry Catering Service
Hospitalstraße 22
40597 Düsseldorf

0211 983 982 60
catering@limeberry.de
www.limeberry.de





Machen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben unvergesslich.

Wir haben die perfekte Location für Ihre Hochzeit, Jubiläum oder Geburtstagsfeier.

Unser Trüffelschwein in Hilden bietet ein zeitgenössisches Ambiente und fabelhaftes Essen.

Vereinbaren Sie gerne einen Besichtigungstermin:

0211 983 982 60

