



**MESSECATERING**  
**&**  
**FINE DINING**

# IHRE CATERER:


## RAPHAEL RÜTT



## SALOUM RAPHAEL DOUCOURÉ

Gründer, **Raphael Rütt**, ist ein gelernter Koch, der seine Leidenschaft zu hochwertigem, selbstgemachtem Barbecue bereits während seiner Ausbildung in verschiedenen Sternerestaurants entdeckte. Der Wunsch zur Selbstständigkeit als Caterer kam auf und die Idee zum Cateringunternehmen, zuerst nur mit einem Foodtruck, war geboren. Inzwischen steht ein großes Team hinter Raph's BBQ, mit dem Live-Cooking-Events und hochwertige Buffets in rustikalem Flair angeboten werden können.

Der gebürtige Wiesbadener Sternekoch und Gastronom **Saloum Raphael Doucouré** entdeckte seine Leidenschaft am Kochen bereits im Alter von 15 Jahren. In diesen jungen Jahren schon, begann er seine Ausbildung bei dem Hessischen Spitzengastronomen Günther Gollner. Nach seiner Lehre zog es ihn gleich in seine Wahlheimat Köln, wo er bei vielen Spitzenköchen seine Fähigkeiten perfektionierte und gleichzeitig seinen eigenen Kochstil entwickelte. Den bisherigen Höhepunkt seiner Karriere erreichte er 2014, als er als Küchenchef des exklusiven Restaurants Le Patron in Köln, seinen ersten Michelin Stern erkochte.

Nach aufreibenden 4 Jahren, entschied er sich einen neuen Gastronomischen weg einzuschlagen, und führt heute das ungezwungene Crossover Restaurant Saïs Kitchen. Gleichzeitig entwickelt und begleitet Saloum Raphael Doucouré mit seinem Schwager Raphael Rütt neue gastronomische Projekte, wie Raph's BBQ oder Raph's  Saïs Catering und Fine Dining.

Saloum Raphael Doucouré ist ein echter Freigeist, der keinem Trend und keiner Schule folgt. Seine Leidenschaft für das Authentische und Gute finden Sie in jedem unserer Kreationen.

# PARTNER & QUALITÄT

Die Qualität der verwendeten Produkte ist für uns einer der wichtigsten Faktoren im Unternehmen. Dafür arbeiten wir eng mit regionalen Anbietern wie der Metzgerei Jupp Schlömer, dem Sielsdorfer Gänsehof, der Familienbäckerei Ecke, dem Landwirt Josef Niehl und Babbo Gambo zusammen.

So wissen wir, wo die Lebensmittel für unsere Gerichte herkommen und können diese nach bestem Gewissen für Sie zubereiten.

Unsere Speisen werden soweit wie möglich von uns selbst hergestellt. Brot und Nudeln kommen aus der Produktion unserer regionalen Partner & Lieferanten.

Seien Sie gewiss, dass Sie für Ihre Veranstaltung nur Speisen von bester Qualität erwarten dürfen.



# FLYING BUFFET

FOLGEND KÖNNEN EINZELNE HÄPPCHEN ZU EINEM FLYING BUFFET ANGEBOTEN WERDEN:

## IM GLAS

- Süßkartoffelpüree | Kürbischutney | Jakobsmuschel | Schweinebauch | Affila-Kresse
- Wakame | Thunfischtataki | Avocado | Sesammayo | Terijaki
- Gelbschwanzmakrele | Koriandersud | Granatapfel | Rettich | eingelegte Zitrone
- Vollkorn | Perlhuhn | Pflaumengelee | Silberzwiebel
- Gegrillter Mais | geäuchertes Tafelspitz | Paprika Marmelade | Estragon Popcorn
- Mangold | Stubenküken | Sellerie | Jus
- Taschenkrebs | Bunte Erbsen | Speck
- Weinberpfirsich | Taubenbrust | Pfifferlinge
- Pfirsich | Cranberry | Estragon | Walnuß | Ahornsirup | Ziegenkäse
- Rote Beete | Petersilie | Rettich | Lachs | Orange
- Garnele | Mango | Paprika | Gartenkresse | Kokosnuss | Limette
- Linsen | Möhren | Kichererbsen | Ingwer | Minze | Schweinebauch
- Pampelmuse | Passepierre | Saibling | Saiblingskaviar
- Okraschote | Tandoori | Aubergine | Tomate
- Bunter Kirschtomatensalat | Basilikumdressing | Mozzarella | Pinienkerne
- Tomatenconcassé | Kaper | Püree von der weißen Zwiebel | Parmesanchip | Rauchforelle
- Belugalinsen | Frühlauch | Schweinebauch | Balsamico
- Edamame | Shiitake | Möhre | Kaisergranat
- Himbeere | Pulpo | Feldsalat
- Chicorée | Orange | Fenchel | Honig | Hähnchen
- Kopfsalat | Avocado | Garnele | Grapefruit



---

## SPIESSE

- Saltimbocca Spieß von der Pute mit Kräuteröl
- Mini Pulled Pork Burger
- Schweinebauch | Paprika | Honig | Kirschtomate
- Hähnchenfilet | Saté | Chili | Sesam | Petersilie
- Garnele | Kirschtomate | Zucchini | Basilikum-Limettenöl
- Roastbeef | Perlzwiebel | Cidre | eingelegter Senf
- Gremolata | Schwertfisch | Zitronenchuntesy
- Tandoori | Pute | Garnele
- Garam Masala | Gewürzjoghurt | Hähnchenfilet | Aubergine
- Chuck Short Rib | Chili Emulsion | Zucchini
- Kalb | Wiesenkräuter

## AUF BROT

- Rindertartar | Perlzwiebel | Senfgel | Pumpernickel | Wachtelei
- Panchetta | Ziegenkäsecreme | Dattel | Chiabatta
- Avocado | Lachs | Vollkorn | Frischkäse | Lemoncurd
- Roastbeef | Gartenkresse | Basilikumschmand | Tomate | Vollkorn
- Bunte Tomate | Büffel-Mozzarella | Pinienkerne | Rucola | Olivenöl | Bauernbrot
- Rosa gebratenes Kalb | Tomaten-Feigenchutney | Estragonbutter | Bauernbrot
- Frischkäse | Kräuter | Gurke | gegrillte Paprika | Bauernbrot
- Roquefort Walnuss | Backpflaume | Feldsalat

# FLYING BUFFET

FOLGEND KÖNNEN EINZELNE HÄPPCHEN ZU EINEM FLYING BUFFET ANGEBOTEN WERDEN:

## LÖFFEL

- Blumenkohl | Lauchstroh | Garnele | Haselnuss
- Kalbstartar | Gegrillte Spitzpaprika | Kümmel | Feldsalat
- Haugebeizter Lachs | Senfcreme | Gurkenrelish
- Jakobsmuschel | Limone | Staudensellerie
- Olive | Feta | Chili | Petersilie
- Möhrenpürree | Zimt | Jakobsmuschel | Weißwein
- Fenchel | Orange | Flusskrebs | Kerbel
- Rhabarber | Senfsaat | Rauchkäse
- Cafe de Paris Mayo | Flanksteak | Bärlauch | Cheyenne
- Frittierte Auster | Speck | Blumenkohl
- Kürbischutney | Ingwer | Basilikum | Heilbutt
- Perlgraupen | Maishuhn | Pflaume
- Orange | Lauch | Soya | Schwein
- Thunfisch | Sesam | BBQ | Pakchoi

# MENÜ AM TISCH

## VORSPEISE

- Heilbutt | Minimais | Estragonpopcorn | Feldsalat

## HAUPTSPEISE

- Charolais Rinderfilet | Junge Möhren | Kaisergranat | Spargeltortellini | Morchel | Erbsenpürree

## DESSERT

- Mango-Basilikumtörtchen | Schoko-Limettentarte | Grapefruit-Hibiskus-Gelee | Baiser  
Pistazienchip

# MESSECATERING I

## SUPPEN

- Tomaten-Gin Suppe mit Parmesanschaum & Basilikumöl
- Südindische Reis-Seafood-Suppe

## SANDWICHES

- Parmaschinken | Rucola | Feige | Gouda
- Fenchelsalami | gegrillte Kirschtomaten & Zucchini | Mozzarella
- Frischkäse | Gurke | Radieschen | Rote Bete Sprossen | Dill

## PASTA

- Fusiloni mit Limetten-Basilikum Sauce & Gambaretti



---

# MESSECATERING II

## SUPPEN

- Hühnchen-Limetten-Suppe
- Karotten-Mango-Suppe an Petersilienöl

## SANDWICHES

- Chiabatta | hausgeräucherter Zitronen-Thymian-Schinken | Feldsalat | Kräuterbutter | Emmentaler
- Bauernbrot | Frischkäse | Honig-Paprika-Putenaufschnitt | Balsamico Tomaten | Rucola
- Chiabatta | Rucola | gegrilltes Gemüse | Mozzarella | Kräuter Creme Fraiche

## PASTA

- Tagliatelle in Ricottasauce mit italienischer Fenchelwurst
- Spinatravioli mit Gorgonzola Sauce & Walnüssen

## DESSERT

- Mini Brownies mit Sauerkirschen & Nougat
- Mini Cheesecake mit Orange

# FLYING MENÜ

## SANDWICHES

- Landbrot | gegrillter Kürbis | gegrillte Zucchini | Rucola | Pinienkerne | Kürbisöl | Crema | Mozzarella
- Chiabatta | gegrilltes Hähnchen | gegrilltes Gemüse | Honig-Currysauce | Rucola
- Landbrot | Blattsalat | Tomate | Speck | Cocktailsauce | hausgeräucherter Rosmarin-Orangen-Schinken | Edamer

## TELLERGERICHTE

- Wakame | Thunfischtartar | Gurkensalat | Sesamchip | Terijaki-Limetten Sud
- Getrüffeltes Kartoffelpüree | geschmorte Spanferkelbäckchen | Barolojus | Mangold
- Tranche von der Hühnerbrust | rote Beeren | Zitronenvelouté | Blattspinat | Paprikagel
- Gemüselasagne | Spargel | Tomaten-Zucchini-Sugo | Kräuteröl
- Himbeertiramisu | Mangosphäre | gesalzenes Karamelltörtchen

---

# MEDITERRAN

## BROT

- Brotkorb mit diversen Mini Brötchen | Kräuterbutter | Oliventapenade | Thunfischcreme

## HÄPPCHEN

- Landbrot | Parma | Feige | Honig
- Ciabatta | Hähnchen | Oliventapenade | Kirschtomate | Basilikum
- Flanksteak | Rucola | Kirschtomate
- Auberginencreme | Kartoffelchip
- Garnele | Tomatenmarmelade | Estragon
- Tomate | Fenchel | Pulpo | Zitrone | Petersilie | Sesam
- Ziegenkäse | sonnengereifte Tomaten | Portweinzwiebel | Thymianhonig
- Gurke | Lachs | Minze | Chili
- Qumquat Törtchen
- Pistazien-Mascarponecreme
- Gegrillter Obstsalat

## TELLERGICHTE

- Maispoularde | Olive | Feta | Tomate | Rosmarin
- Porchetta | Polenta | Blattspinat
- Spitzpaprika | Fenchel | Zucchini | Orangen-Rosmarin-Sauce | Rote-Bete-Bratling

## SALAT IM GLAS

- Romana | Kirschtomate | gegrillte Paprika | Avocado | Chia Samen | Parmesan  
Senf-Balsamico-Vinaigrette

# BUFFET

## VORSPEISEN

- Brotkorb mit Kräuterbutter, Oliventapenade & Tomatensalsa
- Quinoa Mango Salat mit Spitzpaprika & Gambaretti
- Wildkräutersalat | Zitrusfilets | Feigen | Walnuss | sautierte Kirschtomaten | Avocado
- Bunter Tomatensalat | Oliven | Kapernäpfel | Brotchips | Büffelmozzarella  
gegrillte Spitzpaprika | Basilikumdressing
- Bulgur | Zucchini | Merguez | Minzdressing | Kirschtomaten | Aubergine | frische Kräuter

## HAUPTSPEISEN

- Schweinefilet in Senf-Estragon-Marinade an jungem Gemüse & Petersilienkartoffeln
- Garnelenpfanne mit Sauce Provenzal | Kaiserschoten | Kirschtomaten | Spinat
- Vegetarisches Curry aus rote Beete | Cashewkernen | Trockenfrüchten | Süßkartoffel | Kürbis  
Kichererbsen | Möhren Pickles | Kurkuma | Kokos

## DESSERT

- Marshmellow-Obstspieße mit weißem Schokoladenbrunnen
- Schichtdessert von Ananas, Schokolade & Kirsche

# BUFFET EXKLUSIV

## VORSPEISEN

- Brotkorb mit Cafe de Paris Butter, Zitronenbutter & Koriander-Chili Butter
- Wildkräutersalat | rote Beete | Walnuss | Ziegenkäse | Birne | Ahornsirup Vinaigrette
- Chicoree | Fenchel | Orange | Flusskrebs
- Thunfischtartar | Avocado | Granatapfel | Gurke | Limette | Koriander
- Flamed Carpaccio vom Txogitxu Filet | Kumquat | Feldsalat | Albaöl | schwarzer Trüffel

## HAUPTSPEISEN

- gegrillter Schwertfisch an Kräuterpesto und Zitronen-Pfeffer-Sauce mit mediterranem Kartoffelstampf & Spinat
- Geräucherte Ochsenrippe (ohne Knochen) an Dunkelbierlasur mit Kartoffelgratin und BBQ Gemüse
- Tranchen von der Putenbrust an Sherry-Cranberrysauce mit Estragon. Dazu Wildreis & grüner Spargel
- Ricottaravioli mit Kürbisgemüse & Treviso

## DESSERT

- Waldbeer-Mascarpone-Creme
- Weißer Brownie mit Walnuss, Aprikose & Marzipan
- Mousse au Chocolat

# FOODTRUCK CATERING

Sie haben eine bevorstehende Veranstaltung, die unvergesslich werden soll?  
Dann buchen Sie unseren Foodtruck.

Unser Foodtruck fügt Ihrer Feierlichkeit das besondere Extra hinzu und begeistert im amerikanischen Stil. Dank der großen Ausgabefläche des Foodtrucks begeistern wir auch hier gerne mit Ihrer individuellen Speisenauswahl. Gerne können Sie uns auch für eine Roadshow durch ganz Deutschland für Ihre Firma/Ihr Unternehmen buchen, denn wir sind bereit für Veranstaltungen mit bis zu 5000 Personen.



# GESCHIRR BESTECK

Sie benötigen Geschirr & Besteck? Gerne bieten wir Ihnen dieses optional an.

Egal ob Porzellan Geschirr & Edelstahl Besteck oder Einweggeschirr.

Nachhaltigkeit steht auch hier für uns an erster Stelle. Bei Einweggeschirr verzichten wir auf Plastik und zählen hier auf Zuckerrohr & Palmblatt Teller und auf CPLA Besteck & Getränkebecher. Unser Einweggeschirr ist zu 100% biologisch abbaubar.

# MIETMOBILAR

Als Full-Service-Catering Unternehmen bieten wir Ihnen nicht nur Speisen und Getränke an, sondern können Ihnen auch das für Ihre Veranstaltung benötigte Equipment anbieten. Mit Eventura haben wir einen zuverlässigen Partner an unserer Seite, welcher eine große Auswahl an Mietmobilar anbietet. Für jede Veranstaltung das passende Equipment! Egal ob kleine Veranstaltungen oder Großveranstaltungen. Eventura hat das passende Equipment im Sortiment!

- ◆ Zelte
- ◆ Bestuhlung
- ◆ Infrastruktur
- ◆ Technik

**eventura**  
*Die Veranstaltungsprofis!*





**Impressum**

**nach § 5 TMG . Dienstanbieter**

Einzelunternehmen „Raph's BBQ“

Inhaber: Raphael Rütt

Rath-Mengenicher Weg 3

50859 Köln

Tel.: +49-172-1028501

E-Mail : [info@raphs-bbq-truck.de](mailto:info@raphs-bbq-truck.de)

Steuernummer: 223/5710/4074

USt.-ID.: DE296526252

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK:

