Speisenliste

KLEINIGKEITEN · VORSPEISEN · HAUPTGÄNGE · DESSERTS · SPECIALS

Plantikow
Event Catering GmbH

Wir sind das Rundum-sorglos-Paket für jeden Anlass

Wir planen Ihre Hochzeit, Kommunion oder Geburtstag mit allen Details. Ihr Firmenevent zum Jubiläum oder zur Präsentation neuer Produkte und Geschäftsideen: Wir stehen Ihnen bei der Durchführung in allen Bereichen zur Seite.

Ob klassischer Partyservice oder komplette Events, wir sind Ihr Partner in allen Bereichen und Situationen. Wir erarbeiten für Sie ein Konzept entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen für Ihre Veranstaltung und betreuen Sie vor und während der gesamten Phase der Durchführung.

Konzept, Planung, Equipment, Service, Büfett & Menü, Getränke, Cocktails & Weine, DJ mit Ton- und Lichttechnik, Putzkolonne und Müllentsorgung...

Treten Sie auf www.plantikow-catering.de ein, in die kulinarische Welt unseres Caterings.

Mein Team und ich möchten mit Ihnen persönlich ihre Veranstaltung planen und gestalten.

Ich freue mich auf Ihren Besuch.

Plantikow
Event Catering GmbH

Butter, Dip & Brotaufstrich

Butter

Apfel-Meerrettich Butter V

Bärlauch-Senf Butter V

Café de Paris Butter V

Curry-Curcuma Butter V

Honig-Senf Butter mit Mohn V

Johannisbeerbutter mit grünem Pfeffer V

Kräuterbutter V

Limetten-Basilikum Butter mit Mandeln V

Limetten-Koriander Butter V

Mediterrane Grill Butter V

Peperonibutter, pikant V

Pistazien-Parmesan Butter mit getrockneten Tomaten

Rotweinbutter mit Schalotten V

Röstzwiebelbutter V

Sardellenbutter

Tomatenbutter mit Basilikum V

Toskanabutter V

Walnussbutter V

Weihnachtsbutter mit gehackten Nüssen und Honig V

Zitronen-Parmesan Butter

Zitronen-Rosmarin Butter mit Fleur de Sel V

Zitronen-Salbei Butter V

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Butter, Dip & Brotaufstrich

Dip & Brotaufstrich

Aioli und Kräuter Aioli V

Aioli V Vegan

Ananas-Grill Salsa V Vegan

Auberginencreme mit Schafskäse V

Aubergine-Walnuss Salsa V

Avocadocreme mit Wasabi V

Bacon Jam mit Whisky

Bärlauchpesto

Basilikumpesto

Dänischer Dip, süß-sauer V

Exotischer Curry Dip, pikant V

Frische Tomaten „Bruschetta Style" V Vegan

Frischkäse-Bärlauch Dip V

Frischkäse-Dattel Dip V

Frischkäse-Lauchzwiebel Dip mit roten Peppadews V

Frischkäse-Paprika Dip V

Frischkäse-Radieschen Dip mit Kresse V

Gänserillettes

Geräuchertes Forellentatar mit frischem Bärlauch

Geräuchertes Forellentatar mit frischen Kräutern

Guacamole V

Honig-Dill-Senf Sauce V

Hummus V Vegan

Hummus-Kürbis V Vegan

Hummus-Rote Bete V Vegan

Jalapeño Dip, scharf V

Joghurt-Minz Dip V

Kokos-Sambal V Vegan

Lachsrillettes

Limetten-Chili Dip V

Meze-Paprika Dip, pikant V Vegan

Miso-Mayonnaise V

Mojo Picón, (von den Kanaren, pikante, rote Knoblauchsauce) V

Mojo Verde, (von den Kanaren, milde, grüne Knoblauchsauce) V

Möhren-Joghurt Creme, pikant V

Nordischer Dip mit Dill V

Obatzda V

Olivencreme, grün V Vegan

Olivencreme, schwarz V Vegan

Paprika-Gemüsesalsa, pikant V Vegan

Paprikasalsa, süßlich mit Roséwein V

Petersilienpesto mit Walnüssen

Provenzalischer Dip mit Schalotten und Cornichons V

Rote Bete Dip mit Walnüssen V Vegan

Sauerrahm mit frischen Kräutern V

Spinat Dip V

Thunfischcreme

Tomatenpesto

Toskanischer Bohnen Dip mit Pinienkernen V Vegan

Zaziki V

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Fingerfood, Canapé & Co.

Beim Fingerfood ist die Stückanzahl pro Person ein wichtiger Faktor. Deshalb empfehlen wir als Orientierungshilfe:

- Empfang: 2-3 Teile pro Person
- Erweiterter, längerer Empfang: 4-5 Teile pro Person
- Imbiss: 6-7 Teile pro Person
- Sättigend ausgelegt: 8-12 Teile pro Person
- Werden zum Fingerfood auch andere Speisen, wie z.B eine Suppe angeboten, sollte die Stückzahl individuell besprochen werden.

Antipasti Spießchen V Vg

Auberginenröllchen, gefüllt mit Feta-Auberginen-Creme V

Blätterteigschnecke, Flammkuchen-Style

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Basilikumcreme und getrockneten Tomaten V

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Blattspinat, Feta und Knoblauch V

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Käse und Schinken

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Lachs und Kräutern

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Pesto und getrockneten Tomaten

Blätterteigschnecke, gefüllt mit pikantem Hackfleisch vom Rind

Blätterteigschnecke, gefüllt mit Serranoschinken, Parmesan und Honig-Senf-Creme

Blätterteigsnack, gefüllt mit Birne und Gorgonzola V

Blätterteigsnack, gefüllt mit mariniertem grünen Spargel und Basilikumpesto

Blätterteigsnack, gefüllt mit mediterranem Gemüse V

Blätterteigsnack, gefüllt mit exotischem Gemüse V

Blätterteigsnack, gefüllt mit Pilzragout und Kräutern V

Blätterteigsnack, gefüllt mit Ziegenkäse, Honig, Thymian und rosa Beeren mit Walnuss V

Blätterteigsnack, gefüllt mit Kürbiscurry und Spinat V

Blini mit Wachtelei, Kaviar und Crème Fraîche V

Crostini mit Antipasti und Lachs (auch ohne Lachs möglich, dann V Vg)

Crostini mit Feta-Oliven-Tomaten Topping gebacken V

Crostini mit geräuchertem Forellentatar mit frischen Kräutern

Crostini mit Johannisbeerbutter und gekräutertem Schweinefilet

Crostini mit Hummus und gerösteten Kichererbsen V Vg

V Vegetarisch • Vg Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Fingerfood, Canapé & Co.

Crostini mit Kaffeebutter und Serranoschinken

Crostini mit Parmesan und halbgetrockneter Tomate

Crostini mit pikant gebeiztem Lachs und Ananas-Grill Salsa

Crostini mit pikanter Hähnchenbrust und exotischem Curry Dip

Crostini mit Pute und Paprikacreme

Crostini mit Räucherlachs und Honig-Dill-Senf

Crostini mit Räucherlachs, nordischem Dip und frischen Lauchzwiebeln

Crostini mit Rillettes vom Lachs mit frischem Dill

Crostini mit Rillettes von der Gans

Crostini mit Serranoschinken, Parmesan, Rucola und Honig-Senf Creme

Crostini mit Thunfischcreme und Kapern

Crostini mit Tomatenpesto und Schnittlauch

Crostini mit Vitello Tonnato von der Hähnchenbrust

Crostini mit Vitello Tonnato, original vom Kalb

Dattel, gebraten im Pancettamantel

Dattel, pikant, gebraten im Speckmantel

Entenbrustspieß, rosa gebraten mit exotischem Himbeerdip, oder einer Zwiebel-Balsamico Salsa

Feta-Oliven-Spießchen, mariniert *V*

Filoteigpäckchen mit marokkanischer Hähnchenbrustfüllung

Fischbällchen, thailändisch gewürzt mit Limetten Chili Dip

Fischbällchen, mediterran mit frischen Kräutern

Fladenbrotsnack mit Dattel und Chorizo

Fladenbrotsnack mit geräuchertem Forellentatar und frischen Kräutern

Fladenbrotsnack mit gegrillter Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und süßlich, pikanter Paprikasalsa

Fladenbrotsnack mit gegrillter Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und frischer Tomaten-Joghurt Salsa

Fladenbrotsnack mit Lummer, Bacon Jam und Salat

Fleischbällchen, exotisch mit Himbeerdip

Fleischbällchen, griechisch mit Zaziki

Fleischbällchen, italienisch mit frischer Tomaten-Grill Salsa

Fleischbällchen, orientalisch vom Lamm mit Hummus

Fleischbällchen, türkisch (nur Rindfleisch) mit Auberginencreme und Schafskäse

Frühlingsröllchen mit exotischer Gemüsefüllung und Sweet Chili Sauce (auch vegan möglich) *V*

Geflügelleberpraline mit Pumpernickel, dazu Cranberry Dip

Hähnchenbrustspieß, BBQ-Style, pikant gebraten mit Tomaten-Grill Salsa, Ananas-Grill Salsa oder Aioli

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Fingerfood, Canapé & Co.

Hähnchenbrustspieß, pikant gebraten mit exotischem Curry Dip, Erdnusssauce oder Mango-Chili Dip

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Kartoffel-Tortilla mit Kürbis und Blattspinat V

Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Gemüse V

Kartoffel-Tortilla mit Thunfisch und Paprika

Käseplätzchen mit Frischkäse und halbgetrockneter Tomate

Käseplätzchen mit Frischkäse und Petersilien-Walnuss Pesto

Käseplätzchen mit Guacamole und Chorizo

Käseplätzchen mit Ziegenkäse, Honig und frischer Feige

Käseplätzchen mit Ziegenkäse und halbgetrockneter Tomate

Käseplätzchen mit Ziegenkäse und Cranberry-Chutney

Lachshäppchen, gebacken mit Sesam und Nigella auf Mojo Verde

Lachshäppchen, gebacken mit Sesam und Nigella auf Paprikasalsa

Lachshäppchen, gebeizt mit weißem Spargel

Lammspieß, rosa gebacken mit Kräutern und Knoblauch auf Aioli

Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf

Lummer-Röllchen, gefüllt mit Bacon Jam

Lummer-Röllchen, gefüllt mit Rucolacreme

Mini Wrap, gefüllt mit Chicken Curry und Salat, Tandoori Style

Mini Wrap, gefüllt mit Hähnchenbrust und Joghurtdip, Tandoori Style

Parmesan Lollie mit tasmanischem Pfeffer

Polenta Häppchen, gebraten mit Frischkäse-Lauchzwiebel Creme und Garnele

Polenta Häppchen, gebraten mit Frischkäse-Lauchzwiebel Creme und halbgetrockneter Tomate V

Polenta Häppchen, gebraten mit Frischkäse-Lauchzwiebel Creme und Räucherlachs

Pumpernickel mit Forelle und Remoulade

Pumpernickel mit Matjes und nordischem Dip

Quiche, Lorraine klassisch

Quiche mit Birne und Gorgonzola V

Quiche mit Chorizo und Manchego

Quiche mit Gänserillettes

Quiche mit grünem Spargel V

Quiche mit grünem Spargel und Cocktailtomaten V

Quiche mit Krabben

Quiche mit Kräutern und Brokkoli V

Quiche mit Kürbis und Kürbiskernkrokant V

Quiche mit Kürbis, Blattspinat und Kokosmilch V

Quiche mit Lachs

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Fingerfood, Canapé & Co.

Quiche mit Pilzen, Bacon und Kräutern

Quiche mit Rucola und Kräutern V

Quiche mit Thunfisch und Zwiebeln

Quiche mit weißem Spargel V

Quiche, vegetarisch mit Gemüse V

Roastbeef-Happen, rustikal mit Cornichons und Peppadews

Roastbeef-Lolli mit Bärlauch- oder Basilikumpesto

Roastbeef-Lolli mit Käsedip und frischer Paprika

Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse und knackigem Wokgemüse

Roastbeef-Röllchen mit Rucolapesto und Pinienkernen

Roastbeef-Spießchen mit Anti-Pasti und Pesto

Roastbeef-Spießchen mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto

Röggelchen-Hälfte mit Mett und Zwiebeln

Röggelchen-Hälfte mit mittelaltem Gouda und Feigensenf V

Röggelchen-Hälfte mit mittelaltem Gouda und Senf V

Schweinefilet-Spießchen, gekräutert mit Honig-Senf Dip

Serranoschinkenröllchen mit Rucola, Parmesan und Honig-Senf-Creme

Steak-Stick mit Anti Pasti

Steak-Stick mit frischer Erdbeere und Minze

Steak-Stick mit frischer Mango

Tartelette Filigrano, Aubergine-Walnuss V

Tartelette Filigrano mit Caipirinha gebeiztem Lachs und Mango-Chilicreme

Tartelette Filigrano mit exotischem Lachstatar

Tartelette Filigrano mit Gänserillettes

Tartelette Filigrano mit gebeiztem Lachs und Avocado-Wasabicreme

Tartelette Filigrano mit Geflügeltonnato

Tartelette Filigrano mit Krabben und Avocadocreme

Tartelette Filigrano mit Krabben und Mango-Granatapfel

Tartelette Filigrano mit Lachsrillettes

Tartelette Filigrano mit Ziegenkäse gebacken, mit rosa Beeren, Walnüssen und Honig V

Tête de Moine Rosen auf Mini-Pfannkuchen mit Lauchzwiebeln und Feigensenf V

Thunfisch-Avocado-Wasabi Komposition auf Tramezzini mit Mango

Thunfisch-Lolli mit Orangen-Ingwerpesto

Tomate-Mozzarella Spießchen mit Basilikum und Crema di Balsamico V

Tortillaröllchen mit Daikonkresse, Salat und Obatzda V

Tortillaröllchen mit Frischkäse-Lauch-zwiebel Dip und grünem Spargel V

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Fingerfood, Canapé & Co.

Tortillaröllchen mit Frischkäse-Lauchzwiebel Dip, Kresse und getrockneter Tomate V

Tortillaröllchen mit Frischkäse-Lauchzwiebel Dip, Rucola und Kresse V

Tortillaröllchen mit Paprika-Meze Dip, Anti Pasti, Frischkäse und Salat V

Tortillaröllchen mit Putenbrust, Salat und Paprikacreme

Tortillaröllchen mit Räucherlachs und Basilikumcreme

Tortillaröllchen mit Räucherlachs und Meerrettichcreme

Tortillaröllchen mit Räucherlachs, Salat und Honig-Dill-Senf

Tortillaröllchen mit Räucherlachs, Salat und nordischem Dip

Tortillaröllchen mit Roastbeef und Frischkäse-Lauchzwiebel Dip mit roten Peppadews

Tortillaröllchen mit rosa gebratener Entenbrust, Salat und Himbeer Dip

Tortillaröllchen mit Rucola, gebratenen Champignons und Honig-Senf Creme V

Tramezzini, gebacken mit Lachs, Sesam und Nigella

Tramezzini mit Chicken-Curry und Salat

Tramezzini mit exotischem Lachstartar und frischem Ingwer

Tramezzini mit geräuchertem Forellentartar, Kräutern oder Bärlauch

Tramezzini mit Räucherlachs, Salat und Honig-Dill-Senf

Tramezzini mit Räucherlachs, Salat und nordischem Dip

Tramezzini mit Roastbeef, Salat und Basilikumcreme

Tramezzini mit Vitello Tonnato original vom Kalb, mit Salat und Kapern

Tramezzini mit Vitello Tonnato von der Hähnchenbrust, mit Salat und Kapern

Zwiebelkuchen, klassisch mit Speck

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Suppe

Ananassuppe mit Kokos und Chili

Bärlauchcremesuppe V

Erbsensuppe, fein separat dazu Krabben, Speck, Sauerrahm und Kresse - *Suppe* V

Gulaschsuppe, klassisch nur mit Rindfleisch gekocht

Gulaschsuppe, Szegediner-Art mit Sauerkraut, nur mit Rindfleisch gekocht, separat dazu Sauerrahm

Gyrossuppe

Hühnercremesuppe mit Tomaten, Curry und Cayenne

Kartoffelcremesuppe, separat dazu Speck, Räucherlachs, Croutons, Lauchzwiebeln und Kräutersauerrahm - *Suppe* V

Kartoffelcremesuppe, rustikal mit Speck und Zwiebeln gekocht

Kürbiscremesuppe mit Kernöl aus der Steiermark V Vegan

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer V Vegan

Kürbiscremesuppe, orientalisch mit Kürbiskernkrokant V Vegan

Mais-Kokossuppe V Vegan

Mandelcremesuppe mit Dattel-Chorizo-Topping

Maronensuppe mit Portwein

Minestrone, klassisch mit Gemüse, Speck und Kartoffeln, separat dazu Parmesan

Minestrone mit Gemüse und Kartoffeln, separat dazu Parmesan - *Suppe* V

Möhren-Ingwersuppe mit Orange V

Parmesancremesuppe mit Weißwein und frischen Lauchzwiebeln

Rindfleischsuppe, klar mit verschiedenen Einlagen

Rote Linsensuppe mit Curry und Cayenne, marokkanisch, mild V

Spargelcremesuppe vom frischen Stangenspargel V

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Ingwer V Vegan

Thai-Suppe mit grünem Curry, Kokosmilch und buntem Gemüse V Vegan

Tomatencremesuppe, separat dazu Krabben, Croutons, Lauchzwiebeln und Basilikum-Crème Fraîche - *Suppe* V

Topinamburcremesuppe mit Basilikumpüree V

Zwiebelcremesuppe aus weißen Zwiebeln mit Traubensaft V

V Vegetarisch • Vegan

Salate

Bunter Salat der Saison V
mit einem unserer hausgemachten Dressings

Dressings
- Himbeer Schalotten Vinaigrette V
- Oliven Balsamico Vinaigrette V
- Johannisbeer Dressing V
- Honig Chili Dressing V
- Honig Senf Dressing V
- Heidelbeer Dressing V
- Kräuterrahm Dressing V
- Italienische Kräuter Vinaigrette V
- Tomatikow V
- Sesamikow V
- Wasabi Ingwer Dressing V

Avocado-Süßkartoffel Salat mit Römersalat, Minze und Zitronendressing V

Beluga-Hokkaido Salat mit Walnüssen V

Belugalinsen Salat, mediterran mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln V

Belugalinsen Salat, exotisch mit Physalis, Ananas, Lauchzwiebeln und Sweet Chili Marinade V

Brokkoli-Salat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Kräuter Vinaigrette V

Caesar Salad, klassisch mit Croutons und Parmesan

Chicorée-Salat mit Orangen und Zuckerschoten mit einem Orangen-Senf-Schalotten Dressing V

Chinakohlsalat, exotisch mit Soja, Sesam und Mandeln V

Coleslaw (amerikanischer Krautsalat, süßlich) V

Cous Cous Salat mit Lauchzwiebeln, Paprika und Blattpetersilie V

Cous Cous Salat, orientalisch mit Datteln, Walnüssen und Minze V

Endiviensalat mit feinen Speckstreifen und Kartoffeldressing

Exotischer, bunter Salat mit frischer Ananas und Mango-Orangen Dressing mit Granatapfel V

Farfallesalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen V

Feldsalat mit Radicchio, Orangenfilets und Walnüssen mit einem Orangen-Senf-Schalotten Dressing V

Glasnudelsalat mit Papaya, roten Zwiebeln und Erdnussöl V

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven V

Gurken, mariniert mit Tomaten-Pesto, Lauchzwiebeln, Peppadews und Mozzarella oder Feta

Kartoffelsalat, bayrisch mit Speck, Gurken, Radieschen (auch vegetarisch möglich)

Kartoffelsalat, sommerlich mariniert (ohne Mayonnaise) V

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Salate

Kichererbsensalat, mediterran mit feinen Paprikawürfeln, frischen Lauchzwiebeln, glatter Petersilie und Sherryessig V Vegan

Kichererbsensalat, orientalisch mit feinen Paprikawürfeln und glatter Petersilie mit Kreuzkümmel und Garam Masala V Vegan

Kimchi Gurken

Knuspersalat mit Miso-Dressing und Sesam V Vegan

Kohlrabi Salat mit Pernoddressing und Kerbel V

Pastasalat mit Räucherlachs, Rucola und Lauchzwiebeln

Petersiliensalat, arabisch mit Tomatenwürfeln und Zitrone V Vegan

Reisnudelsalat mit Zitronengras und gerösteten Erdnüssen V Vegan

Rote Bete Salat mit Kapern und Feta V

Rote Bete Salat mit Orangen und Walnüssen V

Rotkohlsalat, Asia-Style V Vegan

Rucola mit frischen Trauben, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico

Rucola mit karamellisierten Birnen, Mozzarella, und Dattel-Balsam V

Rucola mit gerösteten Pinienkernen, frischen Erdbeeren, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel mit Knoblauch und Honig V

Spitzkohlsalat mit Speck und Honig-Senf Dressing (auch ohne Speck möglich)

Tabuleh-Petersiliensalat mit Cous Cous V Vegan

Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen mit Crema di Balsamico V

Tomatensalat mit frischen Pfirsichen/Nektarinen, Mozzarella und Minze V

Wassermelonen-Feta Salat, sommerlich mariniert V

Zucchini-Gurken Salat, pikant mit Cashew-Kernen V

Plantikow
Event Catering GmbH

Vorspeisen Vegetarisch V

Anregungen für Ihre Vorspeise finden Sie auch unter Fingerfood, Canapé & Co.

Antipasti: Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Möhren

Auberginencarpaccio mit Trüffelöl, gerösteten Mandeln (auch mit gehobeltem Parmesan möglich)

Auberginen-Tomatensalat mit glatter Petersilie

Auberginenscheiben mit Knoblauch gegrillt, mit Tomaten und Remoulade

Burrata mit Cherrytomaten, Pesto und Crema di Balsamico

Champignons, gegrillt mit Kräuter Aioli

Cherrytomaten mit Streifen von Zuckerschoten und Avocadodressing

Grüner Spargel, mariniert mit Knoblauch und Honig

Grüner & weißer Spargel, mariniert mit Knoblauch und Honig

Kräuterseitlinge, gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl

Mozzarella–Mango Salat, mariniert mit roten Zwiebeln

Oliven und Peperoni

Peppadews, gefüllt mit Frischkäse-Lauchzwiebel Dip

Rote Bete auf mariniertem Apfelcarpaccio

Rote Bete auf mariniertem Orangencarpaccio

Stracciatella di Burrata mit Tomaten und Basilikumpesto im Gläschen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, angerichtet mit Oliven-Balsamico Vinaigrette

Ziegenkäse, gratiniert auf Beluga-Hokkaido Salat mit Walnüssen

Ziegenkäse, gratiniert auf Rucola mit frischen Erdbeeren und Crema di Balsamico

Ziegenkäse, gratiniert mit Feigen, Thymian und rosa Beeren auf Rucola

Ziegenkäse, gratiniert mit Honig und rosa Beeren auf Rucola mit Crema di Balsamico

Ziegenkäse, gratiniert mit Honig, Thymian und rosa Beeren auf mediterranem Belugalinsen Salat

Zucchini auf frischen Tomaten mit Crema di Balsamico (auch mit gehobeltem Parmesan möglich)

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Vorspeisen Fisch

Caipirinha, gebeizter Lachs auf Mango und Granatapfel

Ceviche von Kabeljau, Lachs & Avocado

Cocktailgarnelen auf Mango-Granatapfelsalat

Cocktailgarnelen mit exotischem Curry Dip oder Kräuter Aioli im Gläschen (viele weitere Dips möglich)

Cocktailgarnelen, mariniert mit Knoblauch und Kräutern

Cocktailgarnelen mit Zitronen-Zwiebelmarinade

Fenchel-Lachs, gebeizt mit Avocado und roter Beete

Garnelenspieß, karibisch mit Kokos und Chili

Garnelenspieß, mariniert mit Limette und Chili

Garnelenspieß mit Zuckerschoten, mariniert mit Knoblauch & Kräutern

Heringssalat mit frischen Äpfeln

Kinilao vom Thunfisch mit Paprika, Lauchzwiebeln, frischem Ingwer und Kokosmilch

Krabben, mariniert auf Rucola,Tomaten und Avocadocreme im Gläschen

Krabbensalat, exotisch mit gebratenen Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras im Gläschen

Krabbensalat mit frischer Mango, Granatapfel und Lauchzwiebeln im Gläschen

Krabbensalat mit Tomatencreme, Zitronenabrieb und Lauchzwiebeln im Gläschen

Lachs Bellvue (ganzer Lachs als Schaustück angerichtet) mit Ei-Scheiben, Schnittlauch und Zwiebeln, dazu verschiedene Saucen

Lachs, gebeizt mit Avocadosalat

Lachs, winterlich gebeizt auf Kohlrabisalat

Lachs, winterlich gebeizt auf rote Bete-Apfel Carpaccio, mariniert

Lachshäppchen, gebacken mit Sesam und Nigella, dazu ein Dip Ihrer Wahl

Matjesfilets mit Schnittlauch und Zwiebeln

Matjesfilets mit Speck, Zwiebeln und Kräutern

Matjestartar mit frischen Zwiebeln

Räucherfischplatte, klassisch mit Lachs & Forelle angerichtet mit Ei-Scheiben, Schnittlauch und Zwiebeln, dazu eine Preiselbeer-Meerrettichsahne und/ oder eine Honig-Dill-Senfsauce und/ oder ein nordischer Dip mit Dill

Saibling, gebeizt auf Avocado-Zucchini Salat mit Limette

Saibling, winterlich gebeizt auf Kohlrabisalat

Saibling, winterlich gebeizt auf rote Bete-Apfel Carpaccio

Teriyaki-Garnelen auf exotischen Belugalinsen

Teriyaki-Lachs auf exotischen Belugalinsen

Thunfisch, kurz gebraten, kalt mariniert mit tasmanischem Pfeffer, Zitrone und Kapernapfel

Thunfisch, kurz gebraten mit Orangen-Ingwer Pesto

Thunfischcarpaccio mit gehobeltem Parmesan und rosa Beeren

Thunfischsalat, mediterran mit Kapern und weißen Bohnen

Thunfisch Tataki mit Sesam, Shiso-Kresse und Miso-Mayo

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Vorspeisen Fleisch

Anregungen für Ihre Vorspeise finden Sie auch unter Fingerfood, Canapé & Co.

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Fleur de Sel

Entenbrust, rosa gebraten auf Paprika-Gemüsesalsa

Entenbrust, rosa gebraten auf Zwiebel-Balsamico Salsa

Entenbrust, rosa gebraten, pikant mit Thai-Chili-Marinade auf Seekraal

Entenbrust, rosa gebraten mit Cranberry Dip

Entenbrust, rosa gebraten mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico

Entenbrustspieß, rosa gebraten mit Erdnusssauce oder mit exotischem Himbeerdip

Fleischbällchen, exotisch mit Himbeerdip

Fleischbällchen, griechisch mit Zaziki

Fleischbällchen, italienisch mit Tomaten-Grill Salsa

Fleischbällchen, orientalisch vom Lamm mit Hummus

Fleischbällchen, türkisch (nur Rindfleisch), mit Auberginencreme und Schafskäse

Geflügelleberpraline mit Pumpernickel auf Traubensalat

Hähnchenbrust, gefüllt mit Olivenfarce auf Friséesalat mit Linsenvinaigrette

Hähnchenbrust, gegrillt mit Apfelkraut Chili Dip

Hähnchenbrustspieß, pikant gebraten mit exotischem Curry Dip, Erdnusssauce oder Mango-Chili Dip

Kalbsfleisch, mariniert mit Olivenöl, Fleur de Sel, gehobeltem Parmesan und Pfeffer aus der Mühle

Krustenschinken, mariniert angerichtet mit Paprikavinaigrette, gerösteten Mandeln und Schnittlauch

Lummerröllchen, gefüllt mit Bacon Jam

Lummerröllchen, gefüllt mit Rucolacreme

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Vorspeisen Fleisch

Roastbeef, kalt aufgeschnitten auf Zwiebel-Balsamico Salsa

Roastbeef, mariniert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und Crema di Balsamico

Roastbeef mit Rucolapesto oder Bärlauchpesto oder Basilikumpesto und Pinienkernen

Roastbeefröllchen, gefüllt mit Frischkäse und knackigem Wokgemüse

Roastbeefröllchen, gefüllt mit Rucolapesto oder Basilikumpesto und Pinienkernen

Serranoschinken mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl

Serranoschinken mit Melone

Serranoschinkenröllchen mit Honig-Senf, Rucola und gehobeltem Parmesan

Tafelspitzcarpaccio mit hausgemachter Remoulade

Tafelspitzcarpaccio mit Meerrettichsauce und Kernöl

Vitello Tonnato, original vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

Vitello Tonnato von der Hähnchenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

Vitello vom Hirsch mit Cranberrysauce oder Honig-Senfsauce

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Schwein

Folgende Saucen empfehlen wir Ihnen zum klassischen Schweinefilet:

- Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten
- Boscaiola Sahne mit Pilzen und Speck mit Weißwein
- Dunkle Bratenjus
- Honig-Senfsauce
- Paprikarahmsauce mit frischen Paprikastreifen
- Pfefferrahmsauce, klassisch
- Portwein-Jus mit Thymian
- Rahmsauce mit frischen Champignons
- Rustikale Zwiebelsauce
- Salsa di Panna mit geschmolzenen Cherrytomaten
- Senfrahmsauce mit frischen Champignons
- Speckrahmsauce mit frischen Champignons
- Weiße Pfeffersauce, pikant

Char Soi (Exotischer Schweinenacken mit Honig dunkel gebacken in seiner Sauce)

Currywurst, geschnitten in Sauce, dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und Curry

Grünkohl-Eintopf mit Kartoffeln und Speck, dazu Mettwürstchen und Senf

Karree vom Ibérico-Schwein, frisch aufgeschnitten

Krustenbraten, frisch aufgeschnitten, dazu Dunkelbiersauce oder rustikale Zwiebelsauce

Krustenschinken, frisch aufgeschnitten, dazu Aioli und/oder Honig Senf Dip

Leberkäse, frisch aufgeschnitten, dazu süßer Senf

Mini Haxen vom Schwein auf rustikalem Zwiebelbett

Pulled Pork

Saftschinken im Heu gegart, frisch aufgeschnitten, dazu Aioli und/oder Honig Senf Dip

Schweinebäckchen, geschmort in Altbiersauce

Schweinebäckchen, geschmort in dunkler Bratenjus

Schweinebraten vom Lummer mit Kräuterkruste saftig gebacken, frisch aufgeschnitten

Schweinefilet, gefüllt mit Blattspinat und Knoblauchcreme auf geschmolzenen Tomaten mit Lauchzwiebeln

Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse-Pestocreme

Schweinefilet, im Kräutermantel in Pergament gegart, frisch aufgeschnitten

Schweinefilet mit Bacon umwickelt auf Portwein-Jus mit Thymian

Schweinenackenbraten, dunkel gebacken mit rustikaler Zwiebelsauce oder Dunkelbiersauce

Weißwurst

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Rind

Boeuf Bourguignon, von der Rinderhüfte

Lasagne, klassisch vom Rind

Ochsenbäckchen,geschmort in dunkler Bratenjus

Rheinischer Sauerbraten vom Rind, geschnitten in seiner Sauce

Rinderbraten, geschmort, geschnitten in Apfelkraut Jus

Rinderbraten, geschmort, geschnitten in dunkler Bratenjus

Rinderfilet vom Argentinischen Angus Rind, rosa gebacken, frisch aufgeschnitten

Rinderfilet vom Simmentaler Rind aus der Eifel, "dry aged" rosa gebacken, frisch aufgeschnitten

Rinderragout, mediterran mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Peperoni

Rinderragout mit Champignons und roten Zwiebeln in Rotwein-Jus mit Thymian

Rinderragout mit dunkler Bratenjus

Rinderrouladen, (klein), klassisch gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Senf und Bacon in dunkler Bratenjus

Rinderrouladen, (klein), mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Pesto und Bacon in dunkler Bratenjus

Rindfleisch mit exotischer Woksauce und Gemüse

Rindfleisch, süßsauer mit Mango-Chili Sauce und Gemüse

Roastbeef vom Argentinischen Angus Rind, rosa gebacken, frisch am Büfett aufgeschnitten, dazu eine Zwiebel-Balsamico Salsa

Roastbeef vom Simmentaler Rind aus der Eifel, "dry aged" rosa gebacken, frisch am Büfett aufgeschnitten, dazu eine Zwiebel-Balsamico Salsa

Roter Thai-Curry mit Rindfleisch, Gemüse und Kokosmilch -scharf-

Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Kalb

Folgende Saucen empfehlen wir Ihnen dazu:

- Apfelkraut-Jus mit Pfeffer
- Coolinarian Grill Salsa
- Johannisbeer-Jus
- Portwein-Jus mit Thymian
- Sauce béarnaise

Kalbsbäckchen, geschmort in dunkler Bratenjus

Kalbsfilet, gebraten im Pancetta-mantel, frisch aufgeschnitten

Kalbsfilet im Kräutermantel, in Pergament rosa gegart, frisch aufgeschnitten

Kalbshaxe, am Stück gebacken, frisch aufgeschnitten

Kalbsragout, orientalisch

Kalbsragout „Ossobucco Style“

Kalbsröllchen, klassisch gefüllt mit Kalbsfarce, Eiern, Gewürzgurken und Zwiebeln in feiner Rahmsauce

Kalbsröllchen, gefüllt mit mediterraner Farce in Salsa di Panna, mit Cherrytomaten

Kalbsröllchen, gefüllt mit Rucola, Serranoschinken und Honig-Senf, in weißer Pfeffersauce, pikant

Kalbsröllchen, gefüllt mit Rucola, Serranoschinken und Honig-Senf, in weißer Traubensauce

Kalbsröllchen, gefüllt mit Serranoschinken, Rucola, Mozzarella und Honig-Senf, auf Portwein-Jus mit Thymian

Kalbsrücken, rosa gebacken, frisch aufgeschnitten

Ossobuco, alla milanese

Panierte Kalbsschnitzel, dazu Zitronenscheiben, Sardellen und Preiselbeeren

Saltimbocca, original vom Kalb gefüllt mit Serranoschinken und Salbei in Saltimboccasauce

Züricher Geschnetzeltes, original vom Kalb mit frischen Champignons, Zwiebeln und Rahm

Hauptgang Lamm

Lammcurry „Sri Lanka Style“

Lammkeule, geschmort in Rotwein-Beeren Sauce

Lammkeule, geschmort in Rotwein-Thymian Jus mit Knoblauch und Schalotten

Lammkeule, geschmort in Gorgonzolasauce

Lammlachse, rosa gebacken mit einer Basilikum- oder Bärlauchpestokruste, frisch aufgeschnitten

Lammragout, mediterran mit Oliven, Zwiebeln, Peperoni und Weißwein

Lammragout mit Champignons, roten Zwiebeln und Rotwein-Jus mit Kräutern

Lammrücken, rosa gebacken frisch am Büfett aufgeschnitten, dazu empfehlen wir eine Lamm-Jus

Lamm-Tajine mit getrockneten Pflaumen und Mandeln, orientalisch

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Geflügel

Folgende Saucen empfehlen wir Ihnen dazu:

- Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten
- Estragon-Rahmsauce
- Honig-Senfsauce
- Karibische Orangensauce, pikant
- Mediterrane Parmesansauce
- Paprikarahmsauce mit frischen Paprikastreifen
- Pfefferrahmsauce, klassisch
- Portwein-Jus mit Thymian
- Rahmsauce mit frischen Champignons
- Salsa di Panna mit geschmolzenen Cherrytomaten
- Senfrahmsauce mit frischen Champignons
- Senfsauce, pikant
- Tomatensugo, fruchtig mit frischen Kräutern und Basilikum
- Weiße Pfeffersauce, pikant
- Zitronen-Weißweinsauce

Entenbrust, exotisch rosa gebraten, frisch aufgeschnitten, dazu Hoisin-Sauce

Entenbrust, gebacken auf exotischem oder mediterranem Gemüse

Entenbrust, gebraten auf Teriyaki Gemüse

Entenbrust, rosa gebraten (ohne Haut) mit Honig-Sesamkruste, frisch aufgeschnitten

Entenbrust, rosa gebraten, frisch aufgeschnitten, dazu Zwiebel-Balsamico Salsa

Entenkeulen mit Rotwein-Buttersauce und karamellisierten Maronen

Exotisches Chili von der Putenbrust, pikant mit Sprossen, Zuckerschoten und Pak Choi

Gänsekeulen-/Gänsebrust mit Pflaumensauce und Ingwer

Gänsekeulen-/Gänsebrust mit Rotwein-Buttersauce und karamellisierten Maronen

Hähnchenbrust Cajun-Louisiana auf gebratenen Zwiebeln, dazu ein Dip Ihrer Wahl

Hähnchenbrust Curry-Rub auf gebratenen Zwiebeln, dazu ein Dip Ihrer Wahl

Hähnchenbrust, gebraten auf mediterranem Gemüsebett mit Knoblauch und Kräutern

Hähnchenbrust, gebraten in verschiedenen Saucen (siehe linke Spalte)

Hähnchenbrust, gefüllt mit Olivenfarce auf geschmolzenen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln mit Kräutern

Hähnchenbrust, gefüllt mit Olivenfarce in mediterraner Parmesansauce

Hähnchenbrust im Speckmantel, gebraten in pikanter weißer Pfeffersauce oder Rahmsauce mit frischen Champignons

Hähnchenbrust mit Kürbis-Curry, Blattspinat und Kokosmilch

Hähnchenbrust, orientalisch gebraten in ihrer Sauce

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Geflügel

Hähnchenbrustpfanne, exotisch mit Gemüse, Sojasauce, Chili, Knoblauch und Ingwer

Hähnchenbrustpfanne, mediterran mit Kartoffeln und Gemüse (auch mit Fetakäse möglich)

Hähnchengeschnetzeltes Gyros-Art, dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern

Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Rahm und Kräutern

Putenbruströllchen, gefüllt mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in Pfeffersauce

Reispfanne „Paella-Style“ mit Gemüse, Hähnchenbrust, Kaninchen & Muscheln

Rotes Thai-Curry mit Hähnchenbrust, Zitronengras, Gemüse und Kokosmilch -scharf-

Rotwein-Balsamico Hähnchenbrust mit Gemüsewürfeln und Zwiebeln in der Sauce

Saltimbocca, von der Hähnchenbrust mit Serranoschinken und Salbei (oder Estragon) in Saltimboccasauce

Spaghetti Peperocini mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Fisch

Doradenfilet, auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Estragon-Butter

Duett von Zander und Lachs im Mangoldblatt auf Krebsbuttersauce oder Safransauce

Forellenfilet mit Zitronen-Salbei Butter

Garnelenpfanne mit exotischem Gemüse und Mango-Chili Sauce -süß-sauer-

Garnelenpfanne mit Gemüse und exotischer Woksauce

Kabeljaufilet, auf geschmolzenen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln mit frischen Kräutern

Kabeljauröllchen, gefüllt mit getrockneten Tomaten und einer Garnelenfarce im Chinakohlblatt, auf Zitronen-Weißweinsauce

Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett mit Lauchzwiebeln und rosa Beeren

Lachsfilet, in Pergament gegart, dazu Aioli und Provenzalischer Dip mit Schalotten und Cornichons

Lachsfilet, in Pergament gegart, mit mediterraner Auflage, dazu nordischer Dip

Lachsfilet mit Crème Fraîche Estragonmousse und Kartoffelnetz überbacken

Lachsfilet mit Honig-Senfsauce und frischen Lauchzwiebeln

Lachsfilet mit Kräuter-Sesamkruste

Lachsfilet mit Kräutersahnesauce

Lachsfilet mit mediterraner Auflage

Lachsfilet mit mediterraner Parmesansauce

Lachsfilet mit Rieslingsauce

Lachsfilet mit Salsa di Panna und Cherrytomaten

Lachsfilet mit Zitronen-Kapern Butter

Lachsfilet mit Zitronen-Salbei Butter

Lachsfilet mit Zitronen-Weißweinsauce

Lachsfilet, Teriyaki auf exotischem Gemüse

Lasagne mit frischem Lachs und Blattspinat

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, auf mediterranem Gemüse

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, auf mediterranen Belugalinsen

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, mit Chili-Knoblauch Butter

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Estragon Butter

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Kapern Butter

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Salbei Butter

Loup de Mer, auf der Haut gebraten, mit Zitronengras-Chili Butter

Pappardelle,(frische Pasta) mit Olivenöl, Schalotten, Krabben und Gemüsestreifen gebraten

Reispfanne „Paella-Style“ mit Gemüse, geschälten Garnelen und Meeresfrüchten

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Fisch

Riesengarnelen, frisch vor Ort mit Knoblauch und Olivenöl gebraten

Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten, mit Chili-Knoblauch Butter

Spaghetti Peperocini mit Garnelen, frischen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie

Steinbeißerfilet mit Estragon-Rahmsauce

Steinbeißerfilet mit Krebsbuttersauce

Steinbeißerfilet mit Krebsbuttersauce und Mangoldstreifen

Steinbeißerfilet mit Senfsauce und Kapern

Roter Thai-Curry mit Garnelen, Gemüse und Kokosmilch -mittelscharf oder scharf-

Zanderfilet, gebraten auf mediterranen Belugalinsen

Zanderfilet, gebraten auf Wirsing-Gemüse mit etwas Rahm

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Vegetarisch V

Blätterteig, gratiniert mit Blattspinat und Knoblauchcreme (auch mit Fetakäse möglich)

Fetakäse, gebacken mit Cherrytomaten und Olivenöl

Fetakäse, gebacken mit Cherrytomaten und Peperocini

Fetakäse, gebacken mit Cherrytomaten und Salsa Verde

Graupenrisotto, mediterran mit Weißwein und Gemüsewürfeln

Grüne-Bohnen-Frittata

Kartoffelecken, gebacken mit Tomaten-Oliven Topping und Fetakäse

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln

Lasagne mit Gemüse, mit Käse überbacken

Lasagne mit Belugalinsen und Feigensenf, mit Käse überbacken

Ofenkürbis mit Chili, Mandeln und Fetakäse

Panzerotti, (frische Pasta) gefüllt mit Blattspinat und Ricotta in Salbei-Butter geschwenkt

Panzerotti, (frische Pasta) gefüllt mit Blattspinat und Ricotta in brauner Butter geschwenkt mit geschmolzenen Cherrytomaten

Panzerotti, (frische Pasta) gefüllt mit Steinpilzen, geschwenkt mit frischen Champignons, Kräutern und Salbei-Butter

Pappardelle, (frische Pasta) mit Cherrytomaten, Schalotten und Knoblauch gebraten

Pappardelle, (frische Pasta) mit getrockneten Tomaten, Kresse und Schalotten gebraten

Pappardelle (frische Pasta) mit Kräuterseitlingen, Schalotten und frischen Kräutern gebraten

Spaghetti Peperocini mit frischen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie

Spargel-Kartoffelauflauf mit Sauce Hollandaise

Strozzapreti, (frische Pasta) mit Basilikumpesto, separat dazu getrocknete Tomaten und Tomatenwürfel „Bruschetta Style“

Strozzapreti, (frische Pasta) mit frischen Paprikawürfeln und Kräutern in brauner Butter geschwenkt

Tortelli, (frische Pasta) gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta, geschwenkt mit grünen Spargelstreifen und Lauchzwiebeln

Wok Nudeln Pad Thai mit buntem Gemüse, Ei und Erdnüssen

Plantikow
Event Catering GmbH

Hauptgang Vegan

Wir verwenden keine Fleisch-Ersatzprodukte.

Wir bereiten Ihnen gerne verschiedene Gerichte oder auch komplette Büfetts vegan zu.
Viele vegetarische Speisen können wir selbstverständlich auch vegan zubereiten.
Auch Wünsche und Ideen von Ihnen setzen wir gerne um.

Cous Cous mit feinen Gemüsewürfeln und Zwiebeln

Cous Cous, orientalisch mit Gemüse und Ras el-Hanout

Gebratene Wok-Nudeln mit Gemüse und grünem Thai Curry -mittelscharf-

Gebratene Wok-Nudeln mit Gemüse und rotem Thai Curry -scharf-

Gemüsepfanne, exotisch mit Soja-sauce, Knoblauch und Ingwer

Gemüsepfanne, exotisch -süßsauer-

Gemüsepfanne mit rotem Thai Curry und Kokosmilch -mittelscharf oder scharf-

Gemüsepfanne „Ratatouille Style“

Grünes Dschungel Curry mit Süßkartoffeln und Gemüse

Indisches rotes Linsengericht, Dal

Kürbiscurry mit Blattspinat, pikant

Mediterrane Belugalinsen mit Gemüse und Pinienkernen

Pilze der Saison, gebraten mit Kräutern und veganem Rahm

Reispfanne mit exotischem Gemüse

Reispfanne mit mediterranem Gemüse

Spaghetti Peperocini mit frischen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie

Süßkartoffelcurry mit Blattspinat, pikant

Plantikow
Event Catering GmbH

SÄTTIGUNGS-BEILAGEN

Basmatireis V Vg

Biryani-Basmatireis mit Buttergemüse V

Cous Cous mit feinen Gemüsewürfeln und Zwiebeln V Vg

Gnocchi mit Salbeibutter oder brauner Butter V

Kartoffelecken mit "Bergkäse Topping" V

Kartoffelecken "Provence Style" V Vg

Kartoffelecken "Western Style" V Vg

Kartoffelgratin V

Kartoffel-Käsespäne mit Parmesan und frischen Lauchzwiebeln

Kartoffel-Kressecreme V

Kartoffelpüree mit Tomatenpesto

Kartoffelpüree mit Safran und Curcuma V

Kartoffel-Strudel, frisch aufgeschnitten V

Kartoffel-Wasabi-Strudel mit Süßkartoffelwürfeln, frisch aufgeschnitten V

Kartoffelstampf mit Butter und Rahm V

Kartoffelstampf mit gerösteten Maronen und brauner Butter V

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln

Kleine Brezenknödel V

Kleine Kartoffeln mit Baconstreifen und Lauchzwiebeln geschwenkt (oder mit Speck und Zwiebeln)

Kleine Kartoffeln mit Butter geschwenkt V

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl V Vg

Kleine Kartoffeln mit Salsa Verde V Vg

Kleine Kartoffeln mit Thymian und Butter geschwenkt V

Kleine Kartoffelknödel mit Buttercroutons gefüllt V

Kleine Kräuter-Semmelknödel V

Kleine Spinatknödel mit brauner Butter V

Mediterrane Kartoffelwürfel mit Gemüse V Vg

Papas arrugadas mit Meersalz Vg dazu Mojo Verde und Mojo Picón V

Polenta, gebraten mit rosa Beeren und Thymian

Polenta, gebraten mit Olivenöl und Parmesan

Schupfnudeln V

Serviettenknödel mit Butter gebraten, mit Schnittlauch garniert V

Spätzle mit Butter geschwenkt V

Strozzapreti, (frische Pasta) mit brauner Butter geschwenkt V

Süßkartoffelscheiben, gebacken mit Olivenöl und Gourmetpfeffer V Vg

Tagliatelle, grün & weiß V

Topinambur-Kartoffelstampf V

Wok-Nudeln mit Sesam V Vg

V Vegetarisch • Vg Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Gemüse

Auberginenragout mit Walnüssen und Joghurt V

Blattspinat mit Knoblauchcreme gebacken V

Blattspinat, pikant mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Peperoni V Vegan

Blumenkohl, geröstet mit Curry, Olivenöl und Nigella V Vegan

Blumenkohl, geröstet mit Pankobröseln und Sesam V

Blumenkohlpüree mit Sahne und Olivenöl V

Brokkoli und Paprika mit Pankobröseln gebraten V

Buntes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch V Vegan

Champignons mit Kräutern und etwas Rahm gebraten V

Champignons mit Olivenöl, Schalotten, Kräutern und Weißwein gebraten V

Champignons, rustikal gebraten, pikant V

Erbsenpüree, (auch in Kombination mit karamellisierten Möhrenwürfeln und Schalotten) V

Fenchel, gebraten V

Frischer Blattspinat mit Cocktail-tomaten, Pinienkernen und Honig V

Frischer Blattspinat mit Cocktailtomaten und Knoblauch V Vegan

Frischer Blattspinat mit Knoblauch und etwas Rahm V

Frischer Blattspinat mit Pinienkernen und etwas Rahm V

Grüne Bohnen mit Bacon Jam

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, lose gebraten

Kohlrabi mit Nussbutter, karamellisiert V

Kohlrabi mit Zuckerschoten und Cherrytomaten V

Mais, gebraten mit Lauch und Butter V

Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern und Knoblauch V Vegan

Möhren, glasiert mit Senfrahm V

Möhren mit Sesam, karamellisiert V

Möhren und Fenchel, karamellisiert V

Möhren und Zuckerschoten, karamellisiert V

Möhrensticks mit Feta gebacken V

Pak Choi aus dem Wok mit Sweet-Chili Marinade und Cashewkernen V Vegan

Pilze der Saison mit Kräutern und Rahm V

Rosenkohl mit Butter geschwenkt V

Rosenkohl mit Rahm V

Rotkohl mit Äpfeln und Johannisbeergelee V

Sauerkraut mit Rahm und Chili V

Selleriepüree mit brauner Butter V

Spargel, gebacken mit Bärlauchcrumble

Spargel, gebraten mit Bärlauchpesto (oder Basilikumpesto)

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Gemüse

Spargel grün, gebraten mit Cherrytomaten und Sesam V

Spargel grün und weiß, karamellisiert V

Spargel klassisch mit Butter und Petersilie, dazu Sauce Hollandaise klassisch oder mediterran V

Spargel mediterran, gebraten mit Peperoni, Cherrytomaten und Balsamico, mit frischem Basilikum V

Spitzkohl, gebraten mit Knoblauch und Kräutern V

Spitzkohl, gebraten mit Speck und Rahm

Wirsing mit Speck und Rahm

Zucchini mit pikanter Tomatensalsa und Parmesan überbacken (auch ohne Parmesan möglich, dann V)

V Vegetarisch • Vegan

Plantikow
Event Catering GmbH

Dessert fruchtig

Ananas-Joghurtmousse mit karamellisierter Ananas oder Erdbeerpüree

Aprikosen-Joghurtmousse mit Blutorangen-Karamellsauce oder Himbeerpüree

Bananenmousse mit eingelassener Schokolade

Buttermilch Mousse mit Erdbeerragout und frischer Minze

Buttermilch Mousse mit karamellisierten Heidelbeeren

Buttermilch Mousse mit Mango, Ananas und Passionsfrucht

Crème brûlée, frisch abgeflämmt

Crème brûlée Parfait, frisch abgeflämmt

Erdbeerparfait mit eingelassener Schokolade

Frischer Obstsalat der Saison, separat dazu frisch aufgeschlagene Vanillesauce

Haselnuss-Panna Cotta mit Amarenakirschen

Himbeer-Joghurtmousse mit Himbeerpüree

Holunderblüten-Joghurtmousse mit Limette, Erdbeerragout und Minze

Kirschcreme auf Schoko-Crumble

Kirsch-Tiramisu mit eingelassener Schokolade

Kokos-Karamell Creme mit Orangen

Krokantmousse mit Amarenakirschen

Limetten Tiramisu

Limetten-Joghurtmousse mit Erdbeerpüree oder Himbeerpüree

Mandarinen-Joghurtmousse mit Orangen-Karamell Sauce

Mandelcreme auf karamellisierten Zwetschgen

Mandelcreme auf Vanillekirschen

Mango-Joghurtmousse mit Himbeerpüree

Mango-Lassi

Maracuja-Joghurtmousse mit Granatapfelsauce oder Himbeerpüree

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Amarettini geschichtet

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Cantuccini geschichtet

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Krokant geschichtet (auch ohne Krokant möglich)

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Pinienkernkrokant geschichtet

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Rhabarber geschichtet

Mascarponecreme mit Himbeeren und Krokant geschichtet (auch ohne Krokant möglich)

Mascarponecreme mit Mango und Krokant geschichtet (auch ohne Krokant möglich)

Mascarponecreme mit Vanillekirschen und Schokoladensplittern geschichtet

Dessert fruchtig

Mohn-Marzipanmousse mit karamellisierten Himbeeren oder karamellisierten Heidelbeeren

Panna Cotta, wahlweise mit: Himbeerpüree, Erdbeerpüree, Schokoladensauce oder Amarenakirschen

Passionsfrucht, creamy & crispy

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Himbeerpüree

Piña Colada Mousse mit karamellisierter Ananas

Piña Colada Mousse auf Kokos-Crumble

Printenmousse auf karamellisierten Rotwein-Birnen

Printenmousse mit karamellisierten Brombeeren

Schwarzwälder Kirschtraum

Tartelette mit Vanilletraum und Beeren

Tonkabohnen Crème brûlée, frisch abgeflämmt

Tonkabohnentraum mit karamellisierten Himbeeren

Tonkabohnentraum mit karamellisierten Zwetschgen

Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren

Vanilletraum, wahlweise dazu Schokoladensauce, Erdbeerpüree, Himbeerpüree, Mangopüree, karamellisierte Kirschen, frische Beeren etc.

Plantikow
Event Catering GmbH

Dessert schokoladig

Baileyscreme mit eingelassener Schokolade

Bananenmousse mit eingelassener Schokolade

Erdbeerparfait mit eingelassener Schokolade

Erdnuss-Crunch Mousse mit Honig, dazu Schokoladensauce

Giottomousse mit gerösteten Haselnüssen

Haselnuss-Panna Cotta mit Schokoladensauce oder Amarenakirschen

Kirschcreme auf Schoko-Crumble

Kirsch-Tiramisu mit eingelassener Schokolade

Krokantmousse mit Schokoladendekor

Kürbiskernparfait

Maraschinocreme mit Vanillekirschen und Schokosplittern

Moccamousse mit Schokoladendekor

Mousse au Chocolat

Nougat-Schokoladenmousse

Nougat-Schokoladenparfait

Nougat trifft Pistazie

Pistazienparfait

Printenparfait

Schokoladen Crème brûlée, frisch abgeflämmt

Schokoladen-Panna Cotta mit Marzipansauce oder frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Schwarzwälder Kirschtraum

Tartelette Tiramisu

Tartelette mit Mousse au Chocolat und Schokoladendekor

Tiramisu

Tonkabohnentraum mit Schokoladendekor

Walnussparfait mit Walnuss-Karamellsauce

Weiße Mousse au Chocolat mit Orangen-Karamellsauce und frischen Erdbeeren

Weißes Schokoladenparfait mit frischen Erdbeeren

Winterliche weiße Mousse au Chocolat mit Rotwein-Birnensauce

Gebackenes

Apfelcrumble (warm) mit frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Apfelkuchen mit Sahneguss und Nuss-Streuseln, in Fingerfoodstücke geschnitten

Apfelstrudel (warm) mit frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Brombeercrumble (warm) mit frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Erdbeer-Rhabarbercrumble (warm) mit frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Florentiner-Kirschkuchen, in Fingerfoodstücke geschnitten

Französischer Schokoladenkuchen, flach gebacken in Fingerfoodstücke geschnitten

Französisches Schokoladentörtchen (lauwarm) mit leicht flüssigem Kern

Himbeer-Joghurt Sahne, in Fingerfoodstücke geschnitten

Käsekuchen, gebacken, in Fingerfoodstücke geschnitten (auch mit Fruchtdekoration)

Mini Nussecken mit Schokolade

Pancakes (warm)

Passionsfrucht-Tarte, in Fingerfoodstücke geschnitten

Pflaumenkuchen, in Fingerfoodstücke geschnitten

Schoko-Nuss-Kuchen, flach gebacken in Fingerfoodstücke geschnitten

Stachelbeer-Streuselkuchen, in Fingerfoodstücke geschnitten

Tartelette mit Mousse au Chocolate und Schokoladendekor

Tartelette mit Vanilletraum und Beeren

Zwetschgencrumble (warm) mit frisch aufgeschlagener Vanillesauce

Specials

Dessert spezial

Gerne machen wir Ihr Dessert zu einem Highlight.
Die folgenden Varianten müssen von uns betreut werden, bzw. frisch vor Ort hergestellt werden.

Eistheke:

Original italienisches Eis von **Panciera** aus Jülich

Diverse hausgemachte Sorten z.B:

Mojito-Joghurt Eis

Tonkabohnen Eis

Mandarinen-Sorbet

Himbeer-Sorbet

Passionsfrucht-Sorbet

Live Gebackenes

Crêpes, wahlweise mit Erdbeerkonfitüre, Nutella oder Zimt und Zucker

Pancakes, wahlweise mit Ahornsirup oder Schokoladensauce

Waffeln, klassisch gebacken, dazu heiße Kirschen und Schlagsahne

Waffeln, am Stiel gebacken mit Puderzucker

Waffel-Bällchen, dazu geschmolzene Kuvertüre und verschiedene Toppings (Krokant, Crispy-Perlen, gefriergetrocknete-Erdbeersplitter mit weißer Schokolade, Himbeer-Crisp, geröstete karamellisierte Erdnüsse)

Plantikow
Event Catering GmbH

Mitternachts-imbiss

Ob es sinnvoll ist einen Mitternachtsimbiss anzubieten oder nicht sollten wir gemeinsam besprechen.

Warm

Chili mit Hackfleisch und Bohnen, dazu Stangenbrot (auch vegetarisch möglich)

Currywurst, geschnitten in hausgemachter Sauce, mit Stangenbrot dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und Currypulver

Hot Dogs, zur eigenen Zusammenstellung

Pulled Pork Burger, MINI zur eigenen Zusammenstellung

Schaschlik „Planti-Style“

Kalt

Käseauswahl mit Trauben, dazu Feigensenf und Himbeer-Balsamicocreme

Nachos mit Tomaten Grill Salsa, frischer Tomatensalsa „Bruschetta Style“, Guacamole und Käsesauce

Sauereiplatte, für späte Stunden: Fleischbällchen, Serranoschinken, Peperoni, verschiedene Oliven, Parmesan etc. (hier können wir ganz viele „Sauereien“ variieren und erweitern)

Plantikow
Event Catering GmbH

Live-Cooking
BBQ, frisch vom Grill

All you need is love and BBQ

Was denken Sie? Für uns ist es unsere Lieblings-Station. Wir lieben es einfach für unsere Gäste frisch zu grillen.

Wir empfehlen Ihnen dazu hausgemachte Grillsaucen und Dips:

- Aioli
- Ananas-Grill Salsa
- Bacon Jam mit Whiskey
- BBQ Sauce oder pikante BBQ Sauce
- Exotischer Curry Dip, pikant
- Frische Tomaten „Bruschetta Style“
- Mojo Picón
- Mojo Verde
- Paprika-Gemüsesalsa, pikant
- Provenzalischer Dip mit Schalotten und Cornichons
- Tomaten-Grill Salsa

Hüft-, Rump-, oder Filetsteaks vom argentinischen Angus Rind oder regional vom Simmentaler Rind aus der Eifel

Lammlachse oder Lammkoteletts, mariniert mit rosa Beeren, Rosmarin und Knoblauch

Hähnchenbrust mariniert, exotisch, mit Honig und Chili, Cajun Louisiana, Curry Rub

Spareribs, smoked BBQ-Style

Cevapcici

Chiliwürstchen, Käsegriller, Rostbratwürstchen, kleine Nürnberger oder kleine Lammbratwürstchen

Riesengarnelen mit Olivenöl, Fleur de Sel und Knoblauch

Jakobsmuscheln im Pancettamantel mit Rosmarin

Datteln im Speckmantel

Grillpäckchen:

Lachsfilet mit verschiedenen Toppings und Marinaden

Loup de Mer mit verschiedenen Toppings und Marinaden

Gemüse mit Olivenöl und Kräutern oder exotisch

Feta mit Cherrytomaten und Olivenöl

Feta mit Cherrytomaten und Peperocini

Ziegenkäse mit Feigen, Honig und rosa Beeren

Ziegenkäse mit halbgetrockneten Tomaten und Olivenöl

Ziegenkäse mit Pfirsich, Honig, Rosmarin und rosa Beeren

Plantikow
Event Catering GmbH

Live-Cooking
Burger, frisch vom Grill

„Burger Baby Burger“ – was soll man dazu sagen:

Burger, Buns & Co. haben zum wiederholten Male die Gourmetwelt erobert. Grenzenlose Variationen von Saucen, Salaten und anderen Leckereien können zu immer neuen Kreationen zusammengestellt werden.

Gerne grillen wir frisch vor Ort hausgemachte Patties für Sie.

- **Rindfleisch Patty**
- **Lachs Patty**
- **Vegetarisches Patty** mit Spinat und Käse

- **Burger-Bun**, Brioche Style
- **Burger-Bun**, Classic mit Sesam
- **Burger-Bun**, dunkel rustikal

Anschließend kann jeder Gast nach Belieben seinen Burger zusammenstellen.

- **Tomaten**
- **Salate**
- **Gurken**
- **frische Zwiebeln**
- **Röstzwiebeln**
- **Jalapeños**
- **diverse Saucen und Dips**
- **Ziegenkäse**
- **Rucola**
- **Aubergine-Walnuss**
- **Bacon**
- **Avocado**
- **...**

Plantikow
Event Catering GmbH

Live-Cooking Pasta-Bar

Pasta geht immer!

Diese Aussage stimmt nicht nur, sondern kann nicht oft genug wiederholt werden.
Diese Live-Station trifft wirklich jeden Geschmack.
Stellen Sie mit uns Ihre persönliche Lieblings-Pasta Auswahl zusammen. Basic, raffiniert, kreativ, hier können wir uns gemeinsam so richtig austoben.

Klassische Pasta, Hartweizengriess ohne Hühnerei:

- **Gnocchetti**
- **Penne Rigate**
- **Spaghetti**

Frische italienische Pasta, mit Hühnerei:

- **Panzerotti,** gefüllt mit Blattspinat und Ricotta
- **Panzerotti,** gefüllt mit Steinpilzen
- **Pappardelle**
- **Strozzapreti**
- **Tortelli,** gefüllt mit grünem Spargel (saisonal)
- **Lunette,** gefüllt mit Piemont Trüffel, Parmesan und Ricotta

Folgende Saucen können kombiniert werden:

- **Aglio Olio**
- **Basilikumsauce** mit getrockneten Tomaten
- **Boscaiola Sahne** mit Pilzen, Speck und Weißwein
- **Gorgonzolasahne** mit grünem Pfeffer
- **Lachs-Sahne Sauce** mit Blattspinat und Knoblauch
- **Peperocini** mit frischen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Kräutern
- **Salbeibutter**
- **Salsa di Panna** mit geschmolzenen Cherrytomaten
- **Spitzkohlrahm** mit Kapern und Pinienkernen
- **Tomatensauce al Pepe** mit Sahne, grünem Pfeffer und Blattspinat
- **Tomatensugo,** fruchtig mit frischen Kräutern und Basilikum
- **Trüffelrahm**

Plantikow
Event Catering GmbH

Live-Cooking Parmesanrad

Parmesanrad

Al dente müssen sie sein und heiß dampfend! Dann wandern sie in unser geliebtes Parmesanrad. Durch ständiges Drehen und Schwenken verbinden sie sich mit dem schmelzenden Parmesan. Von wem sprechen wir hier eigentlich?

Der Queen of Pasta: wunderbare Spaghetti.

„Ist das wirklich ein Parmesan-Käselaib?"- Eine von Gästen häufig gestellte Frage am Büfett. „Ja, es ist ein halbierter Laib mit einer Mulde, in der die Spaghetti geschwenkt werden."

Für Sie und Ihre Gäste ist diese kulinarische Live Station auch ein echtes Event.

Dazu stehen verschiedene Toppings zum Verfeinern bereit:

- **Frische Tomaten „Bruschetta Style"**
- **Lauchzwiebeln**
- **Basilikumpüree**
- **Tomatenpesto**
- **Peperocini**
- **Bärlauchpesto** (saisonal)

Plantikow
Event Catering GmbH

Live-Cooking Wok-Station

Von Umami bis Süsssauer - hier ist wirklich alles möglich

Steigen Sie mit uns in die Welt der asiatischen Küche ein und lassen Sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten und Aromen bei dieser **„Live-Station“** verzaubern.

Kombinieren Sie mit uns Ihre Favoriten und schöpfen Sie aus der schier unendlichen Fülle der Möglichkeiten!

Einige Beispiele:

Thai Curry mit Kokosmilch, Fleisch, Garnelen oder vegan mit Gemüse

Hähnchenbrust mit Soja, Chili, Knoblauch und Ingwer

Rindfleisch mit buntem Gemüse und Mango-Chili, süßsauer

Gebratene Nudeln mit Sprossen, Zuckerschoten und frischem Koriander oder doch lieber grüner Spargel mit Garnelen?

Specials

Flying-Büfett

Eine Vielzahl von Gerichten können als **Flying Büfett** angeboten werden. Diese werden als Fingerfood oder Gabelgericht im Gläschen, Tellerchen oder Schälchen angerichtet. Die Zubereitung kann Backstage oder auch als frisches Live-Cooking angeboten werden.

Die Flying Gerichte werden serviert und können maximal mit einem Besteckteil gegessen werden. Die Vielfalt der Speisen können wir individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestalten.

Menü

„Als Menü bezeichnet man in der Gastronomie und Kochkunst eine Speisenfolge von mehreren Gängen."

Die einzelnen Gänge werden dem Gast am Platz serviert. Gerne stellen wir mit Ihnen ein individuelles, abwechslungsreiches und saisonales Menü für Ihre Feier zusammen.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und beraten.

Party-Gerichte

Currywurst-Büfett:

Currywurst, geschnitten in hausgemachter Sauce, dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und Currypulver

dazu empfehlen wir:

Brotauswahl mit Dips nach Wahl

Spitzkohlsalat mit Speck und Honig-Senf Dressing

Kartoffelecken „Western-Style“, dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern

Chili-Büfett:

Warme Weizentortillas, stehen am Büfett zum Befüllen bereit

Chili con Carne

Exotisches Chili, von der Putenbrust, pikant mit Sprossen, Zuckerschoten und Pak Choi

Vegetarisches Chili mit Bohnen & Mais

dazu, als Zutaten für die eigene Zusammenstellung der Chili-Wraps:

Aioli

Crème fraîche

Eisbergsalat

Geriebener Käse

Gurken

Mais

Peperoni oder Jalapeños

Tomaten

Zwiebeln

Folienkartoffel-Büfett:

Folienkartoffeln, stehen am Büfett zum Befüllen bereit

als Auswahl empfehlen wir:

Sauerrahm mit frischen Kräutern

Pulled Pork

Putengeschnetzeltes „Gyros Art“

Rustikal gebratene Champignons mit Zwiebeln

Gemüsepfanne „Ratatouille Style“, dazu frisch gehobelter Parmesan

Räucherlachsstreifen

Party-Gerichte

Pulled Pork Burger-Büfett:

Burger-Bun, Brioche Style

Pulled Pork

Coleslaw

Rotkohlsalat

Frische rote Zwiebeln

dazu, als Zutaten für die eigene Zusammenstellung der Burger:

Aioli

Bacon Jam

BBQ Sauce

Tomaten-Grill Salsa

Pasta-Büfett:

Lasagne, klassisch vom Rind

Spaghetti Peperocini mit frischen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie

Penne Rigate, dazu separat eine Pasta-Sauce
zum Beispiel:
- Lachs-Sahne Sauce
- Boscaiola Sahne mit Pilzen und Speck
- Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten
- fruchtiges Tomatensugo mit frischen Kräutern und Basilikum

dazu empfehlen wir:

Brotauswahl mit Dips nach Wahl

Frische Salate, z.B: Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen mit Crema di Balsamico

Spiessbraten Brötchen-Büfett

Brötchen

Spießbraten, geschnitten

dazu, als Zutaten für die eigene Zusammenstellung der Brötchen:

Aioli

Mojo Picon

Gebratene Zwiebeln

Krautsalat

Exotisches-Büfett:

Rindfleisch, süßsauer mit Mango-Chili Sauce und Gemüse

Hähnchenbrustpfanne, exotisch mit Gemüse und Woksauce

Gemüsepfanne mit rotem Thai Curry und Kokosmilch -scharf-

Basmatireis

Gebratene Wok-Nudeln mit Sesam

Plantikow
Event Catering GmbH

Helmholtzstrasse 6
52428 Jülich

Fon: 02461 - 40 69 55 0
Fax: 02461 - 40 69 55 5

Mail: info@plantikow-catering.de
Web: www.plantikow-catering.de

Öffnungszeiten:
Montags - Freitags: 9 Uhr - 17 Uhr

Bestellen Sie unsere Produkte rund um die Uhr direkt in unserem Online Shop.