

# SPEISENLISTE

KLEINIGKEITEN · VORSPEISEN · HAUPTGÄNGE · DESSERTS · SPECIALS





# BUTTER, DIP & BROTAUFSTRICH

## BUTTER

Apfel- Meerrettich Butter 

---

Bärlauch-Senf Butter 

---

Café de Paris Butter 

---

Curry-Curcuma Butter 

---

Honig-Senf Butter mit Mohn 

---

Johannisbeerbutter mit grünem Pfeffer 

---

Kräuterbutter 

---

Limetten-Basilikum Butter mit Mandeln 

---

Limetten-Koriander Butter 

---

Mediterrane Grill Butter 

---

Peperonibutter, pikant 

---

Pistazien-Parmesan Butter mit getrockneten Tomaten

---

Rotweibutter mit Schalotten 


---

Röstzwiebelbutter 

---

Sardellenbutter

---

Tomatenbutter mit Basilikum 

---

Toskanabutter 

---

Walnussbutter 

---

Weihnachtsbutter mit gehackten Nüssen und Honig 

---

Zitronen-Parmesan Butter

---

Zitronen-Rosmarin Butter mit Fleur de Sel 

---

Zitronen-Salbei Butter 

---


# BUTTER, DIP & BROTAUFSTRICH

## DIP & BROTAUFSTRICH

Aioli und Kräuter Aioli 

Aioli und Kräuter Aioli  

Ananas-Grill Salsa  

Auberginencreme mit Schafskäse 

Aubergine-Walnuss Salsa 

Avocadocreme mit Wasabi 



Bacon Jam mit Whisky

Bärlauchpesto

Basilikumpesto

Dänischer Dip, süß-sauer 

Exotischer Curry Dip, pikant 

Frische Tomaten „Bruschetta Style“  

Frischkäse-Bärlauch Dip 

Frischkäse-Dattel Dip 

Frischkäse-Lauchzwiebel Dip mit roten Peppadews 

Frischkäse-Paprika Dip 

Frischkäse-Radieschen Dip mit Kresse 

Gänserrillettes

Geräuchertes Forellentatar mit frischem Bärlauch

Geräuchertes Forellentatar mit frischen Kräutern

Guacamole 

Honig-Dill-Senf Sauce 

Hummus  

Hummus-Kürbis  

Hummus-Rote Bete  

Jalapeño Dip, scharf 

Joghurt-Minz Dip 


Kokos-Sambal  


Lachsrillettes

Limetten-Chili Dip 

Meze-Paprika Dip, pikant  

Miso-Mayonnaise 

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



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

Möhren-Joghurt Creme, pikant 

Nordischer Dip mit Dill 

Obatzda 

Olivencreme, grün  

Olivencreme, schwarz  

Paprika-Gemüsesalsa, pikant  

Paprikasalsa, süßlich mit Roséwein 

Petersilienpesto mit Walnüssen

Provenzalischer Dip mit Schalotten und Cornichons 

Rote Bete Dip mit Walnüssen  

Sauerrahm mit frischen Kräutern 

Spinat Dip 

Thunfischcreme

Tomatenpesto

Toskanischer Bohnen Dip mit Pinienkernen  

Zaziki 

# 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** 

**Auberginenröllchen**, gefüllt mit Feta-Auberginen-Creme 

**Blätterteigschnecke**, Flammkuchen-Style

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Basilikumcreme und getrockneten Tomaten 

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Blattspinat, Feta und Knoblauch 


**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


**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Birne und Gorgonzola 


**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit mariniertem grünen Spargel und Basilikumpesto

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit mediterranem Gemüse 



**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit exotischem Gemüse 

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Pilzragout und Kräutern 

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Ziegenkäse, Honig, Thymian und rosa Beeren mit Walnuss 

**Blätterteigschnecke**, gefüllt mit Kürbiscurry und Spinat 


**Blini** mit Wachtelei, Kaviar und Crème Fraîche 

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

**Crostini** mit Feta-Oliven-Tomaten Topping gebacken 

**Crostini** mit geräuchertem Forellentatar mit frischen Kräutern

**Crostini** mit Johannisbeerbutter und gekräutertem Schweinefilet

**Crostini** mit Hummus und gerösteten Kichererbsen 

# 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 

**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**, orientalisches vom Lamm mit Hummus

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

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

**Geflügelleberpraline** mit Pumpernickel, dazu Cranberry Dip

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

# FINGERFOOD, CANAPÉ & Co.

**Hähnchenbrustspieß**, pikant gebraten mit exotischem Curry Dip, Erdnussauce 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 Joghurdip, 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

# FINGERFOOD, CANAPÉ & Co.

**Quiche** mit Pilzen, Bacon und Kräutern

**Quiche** mit Rucola und Kräutern 

**Quiche** mit Thunfisch und Zwiebeln

**Quiche** mit weißem Spargel 

**Quiche**, vegetarisch mit Gemüse 

**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 

**Röggelchen-Hälfte** mit mittelaltem Gouda und Senf 

**Schweinefilet-Spießchen**, gekrättert 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 

**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-Wasabiacreme


**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 


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

**Thunfisch-Avocado-Wasabi** Komposition auf Tramezzini mit Mango

**Thunfisch-Lolli** mit Orangen-Ingwerpesto

**Tomate-Mozzarella Spießchen** mit Basilikum und Crema di Balsamico 

**Tortillaröllchen** mit Daikonkresse, Salat und Obatzda 

**Tortillaröllchen** mit Frischkäse-Lauchzwiebel Dip und grünem Spargel 



# 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 Forellentatar, 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

---

# SUPPE

**Ananassuppe** mit Kokos und Chili

**Bärlauchcremesuppe** 


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

**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* 

**Kartoffelcremesuppe**, rustikal mit Speck und Zwiebeln gekocht

**Kürbiscremesuppe** mit Kernöl aus der Steiermark 

**Kürbiscremesuppe** mit Kokosmilch und Ingwer 


**Kürbiscremesuppe**, orientalisch mit Kürbiskernkrokant 

**Mais-Kokossuppe** 

**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* 

**Möhren-Ingwersuppe** mit Orange 


**Parmesancremesuppe** mit Weißwein und frischen Lauchzwiebeln


**Rindfleischsuppe**, klar mit verschiedenen Einlagen

**Rote Linsensuppe** mit Curry und Cayenne, marokkanisch, mild 

**Spargelcremesuppe** vom frischen Stangenspargel 

**Süßkartoffel-Kokossuppe** mit Ingwer 

**Thai-Suppe** mit grünem Curry, Kokosmilch und buntem Gemüse 

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

**Topinamburcremesuppe** mit Basilikumpüree 


**Zwiebelcremesuppe** aus weißen Zwiebeln mit Traubensaft 

# SALATE

## Bunter Salat der Saison mit einem unserer hausgemachten Dressings


### Dressings

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

**Avocado-Süßkartoffel Salat** mit Römersalat, Minze und Zitronendressing 


**Beluga-Hokkaido Salat** mit Walnüssen 


**Belugalinsen Salat**, mediterran mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln 


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


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


**Caesar Salad**, klassisch mit Croutons und Parmesan

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


**Chinakohlsalat**, exotisch mit Soja, Sesam und Mandeln 


**Coleslaw** (amerikanischer Krautsalat, süßlich) 


**Cous Cous Salat** mit Lauchzwiebeln, Paprika und Blattpetersilie 


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

**Endiviensalat** mit feinen Speckstreifen und Kartoffeldressing

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

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


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

**Glasnudelsalat** mit Papaya, roten Zwiebeln und Erdnussöl 




**Griechischer Bauernsalat** mit Feta und Oliven 



**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) 


# SALATE

**Kichererbsensalat**, mediterran mit Oliven, Gurke, Tomaten, Peperoni und roten Zwiebeln   (auch mit Feta möglich 



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



**Kimchi Gurken**

**Knuspersalat** mit Miso-Dressing und Sesam  

**Kohlrabi Salat** mit Pernod dressing und Kerbel 



**Pastasalat** mit Räucherlachs, Rucola und Lauchzwiebeln

**Petersiliensalat**, arabisch mit Tomatenwürfeln und Zitrone  


**Reisnudelsalat** mit Zitronengras und gerösteten Erdnüssen  

**Rote Bete Salat** mit Kapern und Feta 


**Rote Bete Salat** mit Orangen und Walnüssen 

**Rotkohlsalat**, Asia-Style  

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


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


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


**Spargelsalat** von grünem und weißem Spargel mit Knoblauch und Honig 

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

**Tabuleh-Petersiliensalat** mit Cous Cous  

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


**Tomatensalat** mit frischen Pfirsichen/Nektarinen, Mozzarella und Minze 

**Wassermelonen-Feta Salat**, sommerlich mariniert 

**Zucchini-Gurken Salat**, pikant mit Cashew-Kernen 

# VORSPEISEN VEGETARISCH

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  
(auch vegan möglich 

**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)

# 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 Avocado-creme 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-Senf-sauce 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

# 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  
Pumpnickel 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

# 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

---



# 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 Mettwurstchen 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**

# 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

---

# HAUPTGANG KALB



## FOLGENDE SAUCEN EMPFEHLEN WIR IHNEN DAZU:

- Apfelkraut-Jus mit Pfeffer
- Coolinarian Grill Salsa
- Johannisbeer-Jus
- Portwein-Jus mit Thymian
- Sauce béarnaise
- Steinpilzrahmsauce
- Pfifferlingrahmsauce mit frischen Pfifferlingen
- Calvadosrahmsauce
- Marsala-Jus

**Kalbsbäckchen**, geschmort in dunkler Bratenjus

---

**Kalbsfilet**, gebraten im Pancettamantel, frisch aufgeschnitten

---

**Kalbsfilet** im Kräutermantel, in Pergament rosa gegart, frisch aufgeschnitten

---

**Kalbshaxe**, am Stück gebacken, frisch aufgeschnitten

---

**Kalbsragout**, orientalisches

---

**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

---

# HAUPTGANG GEFLÜGEL

## FOLGENDE SAUCEN EMPFEHLEN WIR IHNEN DAZU:

- Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten
- Estragon-Rahmsauce
- Honig-Senfauce
- 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 Provence-Style** 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**, orientalisches gebraten in ihrer Sauce

# 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

---

**Hähnchenkeulen Drum Sticks** auf gebratenen Zwiebeln

---

**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

---

# 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-Senf sauce 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

# 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

---



# HAUPTGANG VEGETARISCH

**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 und getrockneten Tomaten, separat dazu 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

---

# HAUPTGANG VEGAN

## WIR VERWENDEN KEINE FLEISCH- ERSATZPRODUKTE.

Wir bereiten Ihnen gerne verschiedene Gerichte oder auch komplette Büfets 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

# SÄTTIGUNGS- BEILAGEN

**Basmatireis** 

**Biryani-Basmatireis** mit  
Buttergemüse 

**Cous Cous** mit feinen  
Gemüsewürfeln und Zwiebeln 

**Gnocchi** mit Salbeibutter oder  
brauner Butter 

**Kartoffelecken** mit  
"Bergkäse Topping" 

**Kartoffelecken** "Provence Style" 

**Kartoffelecken** "Western Style" 


**Kartoffelecken** "Orient Style" mit  
Sesam, Nigella und Ras el Hanout 

**Kartoffelgratin** 


**Kartoffel-Käsespäne** mit Parmesan  
und frischen Lauchzwiebeln

**Kartoffel-Kressecreme** 


**Kartoffelpüree** mit Tomatenpesto

**Kartoffelpüree** mit Safran und  
Curcuma 

**Kartoffel-Strudel**, frisch  
aufgeschnitten 

**Kartoffel-Wasabi-Strudel** mit  
Süßkartoffelwürfeln, frisch  
aufgeschnitten 

**Kartoffelstampf** mit Butter und  
Rahm 


**Kartoffelstampf** mit gerösteten  
Maronen und brauner Butter 

**Käsespätzle** mit gebratenen  
Zwiebeln

**Kleine Brezenknödel** 

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

**Kleine Kartoffeln** mit Butter  
geschwenkt 

**Kleine Kartoffeln** mit Rosmarin und  
Olivenöl 

**Kleine Kartoffeln** mit Salsa Verde 



**Kleine Kartoffeln** mit Thymian und  
Butter geschwenkt 

**Kleine Kartoffelknödel** mit  
Buttercroutons gefüllt 

**Kleine Kräuter-Semmelknödel** 

**Kleine Spinatknödel** mit brauner  
Butter 


**Mediterrane Kartoffelwürfel** mit  
Gemüse 

**Papas arrugadas** mit Meersalz   
dazu Mojo Verde und Mojo Picón 


**Polenta**, gebraten mit rosa Beeren  
und Thymian


**Polenta**, gebraten mit Olivenöl und  
Parmesan


**Schupfnudeln** 

**Serviettenknödel** mit Butter gebraten,  
mit Schnittlauch garniert 

**Spätzle** mit Butter geschwenkt 

**Strozzapreti**, (frische Pasta) mit  
brauner Butter geschwenkt 

**Süßkartoffelscheiben**, gebacken mit  
Olivenöl und Gourmetpfeffer 


**Tagliatelle**, grün & weiß 



**Topinambur-Kartoffelstampf** 



**Wok-Nudeln** mit Sesam 


# GEMÜSE

**Auberginenragout** mit Walnüssen und Joghurt 


**Blattspinat** mit Knoblauchcreme gebacken 

**Blattspinat**, pikant mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Peperoni  


**Blumenkohl**, geröstet mit Curry, Olivenöl und Nigella  


**Blumenkohl**, geröstet mit Pankbröseln und Sesam 


**Blumenkohlpüree** mit Sahne und Olivenöl 


**Brokkoli und Paprika** mit Pankbröseln gebraten 


**Buntes Gemüse** mit Olivenöl und Knoblauch  


**Champignons** mit Kräutern und etwas Rahm gebraten 



**Champignons** mit Olivenöl, Schalotten, Kräutern und Weißwein gebraten 

**Champignons**, rustikal gebraten, pikant 

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

**Fenchel**, gebraten 

**Frischer Blattspinat** mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Honig 


**Frischer Blattspinat** mit Cocktailtomaten und Knoblauch  

**Frischer Blattspinat** mit Knoblauch und etwas Rahm 

**Frischer Blattspinat** mit Pinienkernen und etwas Rahm 



**Grüne Bohnen** mit Bacon Jam


**Grüne Bohnen** mit Speck und Zwiebeln, lose gebraten


**Kohlrabi** mit Nussbutter, karamellisiert 

**Kohlrabi** mit Zuckerschoten und Cherrytomaten 

**Mais**, gebraten mit Lauch und Butter 

**Mediterranes Gemüse** mit frischen Kräutern und Knoblauch  



**Möhren**, glasiert mit Senfrahm 


**Möhren** mit Sesam, karamellisiert 


**Möhren und Fenchel**, karamellisiert 


**Möhren und Zuckerschoten**, karamellisiert 


**Möhrensticks** mit Feta gebacken 

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


**Pilze** der Saison mit Kräutern und Rahm 

**Rosenkohl** mit Butter geschwenkt 

**Rosenkohl** mit Rahm 

**Rotkohl** mit Äpfeln und Johannisbeergelee 

**Sauerkraut** mit Rahm und Chili 


**Selleriepüree** mit brauner Butter 

**Spargel**, gebacken mit Bärlauchcrumble

**Spargel**, gebraten mit Bärlauchpesto (oder Basilikumpesto)



# 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** )

---

# 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 abgeflammt

---

**Crème brûlée Parfait**, frisch abgeflammt

---

**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, karamellierte Kirschen, frische Beeren etc.

---

# DESSERT SCHOKOLADIG

**Baileyscreme** mit einglassener Schokolade

---

**Bananenmousse** mit einglassener Schokolade

---

**Erdbeerparfait** mit einglassener 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 einglassener 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 abgeflammt

---

**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

---

**Weißer 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 karamellierte Erdnüsse)

---

# 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-Balsamicoreme

**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)

# 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

# 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 zusammensetzen.

Tomaten

---

Salate

---

Gurken

---

frische Zwiebeln

---

Röstzwiebeln

---

Jalapeños

---

diverse Saucen und Dips

---

Ziegenkäse

---

Rucola

---

Aubergine-Walnuss

---

Bacon

---

Avocado

---

...

---

# 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

---

# 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-Käselaiab?“ - 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)

---

# LIVE-COOKING WOK-STATION

## VON UMAMI BIS SÜSSAUER - 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](mailto:info@plantikow-catering.de)  
**Web:** [www.plantikow-catering.de](http://www.plantikow-catering.de)

Öffnungszeiten:  
Montags - Freitags: 9 Uhr - 17 Uhr

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