

INHALTSVERZEICHNIS

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.....	2
FINGERFOOD-BÜFFETS.....	5
EMPFANGSBÜFFETS.....	10
FINGERFOOD.....	12
SUPPENSPEZIALITÄTEN.....	17
RUSTIKALE BÜFFETS.....	18
FESTTAGS-BÜFFETS.....	22
VEGETARISCHE BÜFFETS.....	25
VEGANE BÜFFETS.....	26
LÄNDER-BÜFFETS.....	28
THAILÄNDISCHE BÜFFETS.....	34
GRILLBÜFFETS.....	37

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

Lieferbar ab mindestens 30 Stück (10 Stück pro Sorte)

SCHLEMMERBRÖTCHEN

Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen
(Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)

Frischkäsecreme mit Blatt Petersilie und Paprika – vegetarisch – ^{1,4}

Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto – vegetarisch – ^{1,4}

Oliven-Sauerrahmcreme und Kräutersalat – vegetarisch – ^{1,4}

Zwiebel-Schnittlauchrührei mit rotem Pesto – vegetarisch – ^{1,2,4,5}

Emmentaler mit Kressecreme – vegetarisch – ^{1,4}

Blauschimmelkäse auf Traubensalat – vegetarisch – ^{1,4}

10 halbe Brötchen 17,90 €

SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen
(Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)

Italienische Salami mit Cornichons und Parmesan ^{1,4}

Luftgetrockneter Schinken mit Olivenragout ¹

Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildkräuterremoulade ^{1,2}

Hähnchenbrust, hauchdünn geschnitten, mit einem Champignonsalat ^{1,2}

Geräucherter Lachs mit Rucicola – Meerrettichsauce ^{1,2}

10 halbe Brötchen 19,90 €

SANDWICHES

Klassisch mit Weißbrot zubereitet oder mit Vollkornbrot

Französischer Schnittkäse mit einer Walnuss-Basilikum-Creme

– vegetarisch – ^{1,4,5}

Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten, Basilikum und Pesto

– vegetarisch – ^{1,4,5}

Rosa gebratener Schweinerücken mit Curry-Krautsalat ¹

Putenbrustscheiben mit geröstetem Speck, Käse und Ananassalat ^{1,4}

Geräucherter Lachs mit einem Gurken-Dillsalat und Sahnemeerrettich ^{1,4}

pro Stück 2,80 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

BAGELS

Mediterrane Frischkäsecreme mit Tomatenwürfeln, Oliven
und Gartenkresse – vegetarisch – ^{1,4}

Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomaten-Kräutersalat
– vegetarisch – ^{1,4,5}

Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Blattpetersilie ³

Roastbeef mit Gemüsegurke und Remoladensauce ^{1,2}

Gegrillte Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und marinierten Zucchini pro Stück 2,60 €

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE I

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Camembert mit Traubensalat und Feige – vegetarisch – ^{1,4}

Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern – vegetarisch – ^{1,4}

Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Roma-Tomaten – vegetarisch – ^{1,4,5}

Edelschimmelkäse mit Walnussauce, Minze und Melonenfilets

– vegetarisch – ^{1,4,5} pro Person 12,50 €

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE II

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Gebeizter Lachs auf Kräuterrührei mit Honig-Senf-Sauce ^{1,2,3, 12}

Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Champignons

Edelschimmelkäse mit Kerbelcreme und zweierlei Trauben

– vegetarisch – ^{1,4}

Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen pro Person 14,90 €

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme ^{1,4}

WRAPS

Kräutersalat mit Gemüsewürfeln, Creme Fraîche, Gurken

und getrockneten Tomaten – vegetarisch – ^{1,4}

Emmentaler mit Radieschen, Sprossen und Ei in einer leichten

Kressemayonnaise – vegetarisch – ^{1,2,4}

Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce mit süßem Chili-Confit ^{1,4}

Streifen vom Schweinerücken mit einem Orangen-Sellerie-Salat

und gehackten Nüssen ^{1,5} pro Person 3,80 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

BUSINESS VARIATIONEN FÜR IHR MEETING

Lieferbar ab 10 Personen

HANSEATISCH

Gemügesticks mit hausgemachtem Kräutersauerrahm – vegetarisch – 4

Salat von Matjes, roter Beete, Zwiebeln und Gewürzgurke 2

Vollkorncanapée mit rosa gebratenem Schweinerücken

und hausgemachter Remoulade belegt 1,2

Backpflaumen im Speckmantel

pro Person 11,90 €

Hackbällchen unter einer Kerbel-Senf-Haube 1,2,4,12

MEDITERRAN

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum – vegetarisch – 4

Hausgebackener Gemüsekekuchen mit Creme Fraîche und gebratenen Pilzen

– vegetarisch – 1,2,4

Spieße von mariniertem Schafskäse, Gurke und Oliven – vegetarisch – 4

Levantinischer Wrap gefüllt mit gebratener Aubergine und Putenbruststreifen 1

pro Person 11,50 €

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

VITAL

Kleine Crepes-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuterpesto

– vegetarisch – 1,2,4,5

Kleine Vollkornbrötchen im Ganzen,

belegt mit Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce, Salat und Sprossen 1

Salat von Cous-Cous, Hähnchenbruststreifen und Rauke in einer Kressecreme

– im Miniglas angerichtet – 1,4

Mundgerecht geschnittene Obstvariationen

pro Person 12,50 €

ASIA

Vegetarischer Glasnudelsalat mit Koriander, kleinen Tomaten, geröstetem Sesam

in einer Limonen-Palmzucker-Marinade – im Miniglas angerichtet – 1,3,6,8,10

Spieße von Schweinefilet, Pak Choi und Mango

Chili-Frikadellen 1,2,4

pro Person 10,50 €

Tropische Früchte auf Holz gespießt

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FINGERFOOD I

Kalt:

Gemüesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen,

dazu ein Schnittlauchdip – vegetarisch – ⁴

Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt, dazu ein süß-scharfer Chilidip ^{1,4,9}

Canapé belegt mit: - Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern

- vegetarisch – ^{1,4,5}

- geräuchertem Lachs mit Ruccola-Meerrettichcreme ^{1,3,4}

Minibrötchen mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Champignonsalat ^{1,2,4}

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Spieß von der Poulardenbrust im Kokosmantel

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Dessert:

Spieß von tropischen Früchten mit Schokolade überzogen ⁴

8 Teile

pro Person 15,90 €

FINGERFOOD II

Kalt:

Kleiner vegetarischer Spinatkuchen mit Creme Fraîche und Champignons

- vegetarisch – ^{1,2,4}

Zucchini-Schiffchen mit Gemüsetartar und Kräutermousse gratiniert – vegetarisch – ⁴

Mini-Sandwich mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Pesto – vegetarisch – ^{1,4,5}

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico und Olivenöl mariniert

und auf Holz gespießt – vegetarisch –

Kartoffelrösti mit einem Tatar vom Matjes, Äpfeln und roten Zwiebeln ^{1,2,3,4}

Pflaume im Speckmantel gebacken

Hähnchenspieß mit Ananas und Chili

Mini-Wrap mit Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce ^{1,2,4}

Kleines Laugengebäck mit Sour Cream – vegetarisch – ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Dessert: Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube – im Miniglas angerichtet – ^{1,2,4,5}

10 Teile

pro Person 18,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD III

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt

Kleiner Salat vom Tropenbarsch, Flusskrebse, Ananas, Sprossen und Limone

– im Mini-Glas angerichtet – ³

Kleine Heidekartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt ³

Röllchen vom rosa Roastbeef mit Avocadospalten und etwas Chili gefüllt

Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli ^{3,11,8}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel ^{3,5,8,11}

Sommerliches Gemüse, knackig gebraten und mit Kräutern, Olivenöl

und Balsamico mariniert – auf Holz gespießt -

Dessert:

Medaillons von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse

8 Teile

– im Mini-Glas angerichtet – ^{1,2,4,5}

pro Person 18,90 €

FINGERFOOD IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia‘ ^{3,8,11}

Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch – ⁴

Yakitori-Chicken-Spieß ^{3,5,8,11}

Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch – ^{4,5}

Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch – ²

Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert – ^{3,8,11}

Asia Dim Sum Variationen, 3 verschiedene Sorten ^{1,3,8,9,11}

Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch – ^{1,4,9}

Schweinefilet und mariniertes Kürbis mit Rosmarin gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch – ^{4,5}

Roulade vom Hähnchen ‚Sweet Pepper‘ mariniertes Hähnchen originell gerollt

Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs ³

12 Teile

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

pro Person 23,80 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,

¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD V

Kalt:

Champignons mit einem Gemüseragout gefüllt und mit Käse gratiniert

– vegetarisch – ⁴

Weizenteigröllchen mit einem Tomate-Mozzarellasalat und Basilikumcreme gefüllt

– vegetarisch – ^{1,4,5}

Kleine Backkartoffel mit einem Pilzsalat und Sauerrahm gefüllt – vegetarisch – ⁴

Zucchinirolade mit Rucola und Käse gefüllt – vegetarisch – ⁴

Auberginenpizza mit Tomatenragout und Thymian – vegetarisch –

Mini-Zwiebelkuchen mit geröstetem Speck und Creme Fraîche ^{1,2,4}

Lachspraline auf Meerrettichschaum mit gegrilltem Lauch gespießt ^{3,4}

Kleines Medaillon von der Putenbrust mit einer Chilimarinade ^{8,11}

Röllchen vom Schweinerücken mit einem Thunfisch-Kapernmousse gefüllt

Chicoréeschiffchen mit einer Kräuterkäsecreme gefüllt

und mit Streifen von getrocknetem Schinken belegt ^{2,3,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Dessert:

Hamburger Kirschtorte mit Bisquit, Weinbrand und Schokolade

– im Mini-Glas angerichtet – ^{1,2,4,5}

11 Teile
pro Person 23,80 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD AUF DER PYRAMIDE

Kalt:

Tartar von zweierlei Lachs mit Dill und Kaviar ³

Rosa Tranchen von der Entenbrust auf Mangochutney

Gegrillte Scampi auf einem Duftreis-Kräuterbett ^{8,9,11}

Kleine Schweinefiletmedaillons auf einem Papaya-Chili-Salat

Poulardenbruststreifen vom Grill auf einem Mangoldragout

Salat von Waldpilzen und Kirschtomaten mit Balsamico und Kräutern

- vegetarisch - ⁴

Saté von Red Snapper im Mantel aus geröstetem Kokos ^{3,5}

Kleine Röllchen vom Schweinefilet mit Blattspinat

und getrockneten Tomaten gefüllt

Kleine Lasagne von Reibekuchen, Rinderfilet und zweierlei Kräutermousse ^{4,5}

Zucchinischiffchen mit einem Pilzragout und geschmolzenem Mozzarella gefüllt

- vegetarisch -

Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Verschiedene Zitrusfrüchte gefüllt mit einer Creme

von Vanille und roten Beeren ^{1,2,4,5}

Schwarzwälder Kirschtorte - im Mini-Glas angerichtet - ^{1,2,4,5}

Edle Käsesorten, als Sticks, mit Früchten serviert ⁴

13 Teile
pro Person 32,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD DE LUXE

Kalt:

- Mini-Canapées von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste ¹
Seawater-Scampi im Rucolablatt, auf einem
mit Frischkäse gefüllten Gurkenschiffchen ^{4,8,9,11}
Kleine Auberginenpizza mit Pinienkernen, Creme Fraîche und Basilikum
– vegetarisch – ^{4,5}
Bruschetta mit Würfeln vom Parmaschinken, Tomaten, Zwiebeln
und toskanischen Kräutern ¹
Spieß von Austernpilzen, Champignons und getrockneten Tomaten – vegetarisch –
Kleiner Saté von der Barbarie-Entenbrust mit einer Johannisbeer-Orangensauce
Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert ^{8,9,11}
Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze
– auf dem Löffel serviert – ^{4,8,9,11}
Schweinefiletmedaillon, rosa gebraten mit Ruccola, Kirschtomaten
und Parmesansplittern ^{4,5}
Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

- Medaillon vom Seeteufel im Sesam-Zucchinimantel ^{3,6}
Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomaten und Salbei
Marinierte Antipasti am Spieß – vegetarisch –

Dessert

- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenpüree – im Mini-Glas serviert – ^{1,2,4,5}

13 Teile
pro Person 34,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

EMPFANGSBÜFFETS

Lieferung ab 10 Personen (10 Stück pro Sorte)

EMPFANGSBÜFFET I

Party-Frikadelle ^{1,2,4,12}

Curry-Kokos-Chicken ^{3,8,9,11}

Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto – vegetarisch – ^{1,4,5}

Chicken Fingers BBQ ^{3,8,10,11}

Tomate-Mozzarella-Spieß – vegetarisch – ⁴

Mini-Pizza verschieden belegt ^{1,4}

Zucchini-Ruccola-Röllchen – vegetarisch – ⁴

Cantaloupe-Melone mit Schinken

8 Teile

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

pro Person 14,50 €

EMPFANGSBÜFFET II

Yakitori-Spieß pikant mariniert ^{3,8,10,11}

Frische Ananas im Speckmantel gebacken

Roulade vom Crêpe mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt ^{1,2,3,4}

Lachsfilet auf einem Bett von Blattspinat gegart – auf dem Löffel serviert – ^{3,4}

Asia Teigsäckchen, vegetarisch gefüllt ^{1,4}

Chicken-Bambussticks ^{3,8,10,11}

Feigentaler mit Frischkäsehaube – vegetarisch – ⁴

Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto – vegetarisch – ^{1,4,5}

Samosataschen mit pikanter Füllung ^{1,4,9}

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto – vegetarisch – ^{4,5}

10 Teile

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

pro Person 19,30 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

EMPFANGSBÜFFET III

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt

Kleiner Salat von Tropenbarsch, Flusskrebse, Ananas, Sprossen und Limone

– im Mini-Glas angerichtet – ^{3,8,11}

Kleine Heide-Kartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt ^{3,4}

Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Avocadospalten
und etwas Chili gefüllt

Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli ^{2,8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel ^{3,4,5,8,11,14}

Sommerliches Gemüse, knackig gebraten

und mit Kräutern, Olivenöl, Balsamico mariniert – auf Holz gespießt –

Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt ^{3,4,5}

Dessert:

Salat von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse

- im Mini-Glas angerichtet – ^{1,2,4,5}

9 Teile
pro Person 19,50 €

EMPFANGSBÜFFET IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia‘ ^{8,11}

Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch – ⁴

Yakitori-Chicken-Spieß ^{3,8,11}

Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln ^{5,8,11}

Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch – ^{4,5}

Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch – ²

Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert – ^{4,8,11}

Asia Dim Sum Variationen, 5 verschiedene Sorten ^{1,4,8,9,10,11}

Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch – ^{1,4,9}

Schweinefilet und mariniertes Kürbis mit Rosmarin gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch – ^{4,5}

Roulade vom Hähnchen ‚Sweet Pepper‘ mariniertes Hähnchen originell gerollt ^{3,8,11}

Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs ³

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

13 Teile
pro Person 24,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD EINZELTEILE (ab 10 Stück pro Sorte)

HERZHAFTE FINGERFOOD IDEEN	pro Stück
Party-Frikadelle ^{1,2,4}	1,40 €
Mini-Pizza verschieden belegt ^{1,4}	1,60 €
Datteln im Speckmantel gebacken	1,50 €
Pflaumen im Speckmantel gebacken	1,50 €
Hackbällchen mit Cherrytomaten ^{1,2,4}	1,70 €
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken	1,85 €
Mini-Tortilla-Rolle gefüllt mit Tacobeef und Tomaten-Salsa ¹	2,00 €
Spieß vom Tropen-Barsch mit Ananas und Kokos ^{3,5}	1,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhackfleisch ^{1,4}	2,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Lachs, Salat und Dill-Dip ^{1,3,4}	2,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat ⁴	2,80 €
Mexiko-Taco aus Maismehl, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten, roter Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Zucchini ^{1,2,4}	3,50 €
BEST OF ASIA FINGERFOOD	pro Stück
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Möhren, Porree, Bambus und Zwiebeln ^{1,2,4}	1,35 €
Shrimps-Sesam-Wan Tan: Shrimps, Surimi und Kräuter, eingeschlagen im Sesamteig ^{8,11}	1,60 €
Asia Teigsäckchen mit pikantem Fisch gefüllt ^{3,8,11}	1,60 €
Yakitori-Spieß, asiatischer Geflügelspieß ^{3,8,11}	1,65 €
Samosatasche, asiatisches Teigtäschchen mit vegetarischer Füllung ^{1,4}	1,65 €
Tandoori-Lachswürfel mit Sambal Olek ³	1,75 €
Lachspraline im Sesammantel ^{3,6}	2,00 €
Shandong Shrimps Roll: Black Tiger Garnele mit Glasnudeln und Bambus im Knusperteig ^{1,2,8,11}	2,15 €
Rotes Reisplätzchen mit einem Scampi und Limone garniert	2,65 €
Wirsing-Roulade mit weißem Heilbutt und rosa Ingwer gerollt, auf frittierten Glasnudeln ^{1,2,3}	2,65 €
Maxi-Saté von der Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Sauce überzogen ^{3,5,8,11,14}	3,60 €
Garnelenspieß Jam Jam, Riesengarnele mit getrockneten Tomaten, pikant mariniert ^{8,11}	4,30 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

CHICKEN FINGERFOOD	pro Stück
Hähnchentaler im Cornflakes-Mantel ¹	1,70 €
Chicken Fingers BBQ, Hähncheninnenfilet mit BBQ-Würzung ^{3,8,11}	1,80 €
Curry-Kokos-Chicken, marinierte Hähnchenbrust „spicy“ ^{3,8,11}	1,80 €
Chicken-Pineapple-Stick, marinierte Hähnchenbruststücke mit Ananas-Würfeln ^{3,8,11}	1,80 €

VEGETARISCHES FINGERFOOD	pro Stück
Zucchini-Ruccola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken ⁴	1,70 €
Auberginen-Röllchen vom Grill mit Käse gefüllt ⁴	1,70 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum ⁴	1,70 €
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto ^{1,4,5}	1,70 €
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum ¹	1,90 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt ⁴	1,90 €
Gemüsetatar mit Gartenkräutern auf Kartoffelrösti ^{1,2,4}	1,90 €
Spieß vom original griechischen Fetakäse mit Gurken und Oliven ⁴	1,80 €
Marinierter Gemüsespieß á la Antipasti	2,10 €
FrISChe Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück) ⁴	2,20 €
Feigentaler mit Honigfrischkäsehaube und Ziegenkäse ^{1,4}	2,60 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

EDLE VARIATIONEN	pro Stück
Kleine Kartoffelpizza mit Hähnchenbrust und Salbei ^{1,2,4}	2,15 €
Kleine Kartoffelpizza mit Blattspinat, Tomaten und Creme Fraîche – vegetarisch – ^{1,2,4}	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Appenzeller und Tiroler Speckwürfeln ^{1,2,4}	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Blattspinat, Oliven und getrockneten Tomaten – vegetarisch – ^{1,2,4}	2,15 €
Mini-Reibekuchen mit Creme Fraîche und Räucherlachs ^{1,2,4,5}	2,15 €
Mini-Erdäpfel gefüllt mit Sylter Matjestatar oder norwegischem Räucherlachs ⁵	2,25 €
Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen ^{4,5}	2,35 €
Mini-Laugengebäck mit Kräuterschaum, Tomatenconçassée und gebackenem Basilikum – vegetarisch – ^{1,2,4}	2,35 €
Mini-Laugengebäck mit Kapernpesto oder Tomaten-Dip – vegetarisch – ^{1,2,4}	2,35 €
Gegrillte Wiesenchampignons mit Räucherlachstatar und Creme Fraîche ^{4,5}	2,50 €
Mini-Auberginenpizza mit einem Ragout von Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt	2,50 €
Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons ^{4,5}	2,60 €
Safran-Meeresfrüchte-Risotto – auf einem Löffel angerichtet – ^{8,11}	2,65 €
Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa ^{8,11}	2,75 €
Gedämpftes Lachsfilet auf Mangoldragout – auf einem Löffel angerichtet – ⁵	3,05 €
Medaillon von Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce ⁶	3,15 €
Spieß vom Schweinefilet mit Speck und Pflaume	3,80 €
Großer Scampispieß vom Grill mit Orangen-Ingwer Marinade ^{8,11}	4,50 €
Seeteufel im Speckmantel auf schwarzen Nudeln mit Safransauce ^{1,2,4,5}	4,75 €
Rosa gebratenes Mini-Rinderfilet-Medaillon mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter ⁴	5,45 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

AUF DEM LÖFFEL SERVIERT pro Stück

Lachspraline aus dem Ofen mit grünem Kräuterschaum ^{4,5}	2,15 €
Tropisches Barschfilet im Wan Tan-Teig auf Mangochutney ^{1,2,4,5}	2,15 €
Curry von der Pute und Banane mit rosa Pfeffer ^{4,5}	2,15 €
Salat von zweierlei Linsen mit Koriander, gerösteten Nüssen, Eiern und Himbeeressig – vegetarisch – ^{2,5}	2,15 €
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico ⁴	2,15 €
Ragout von gebratenen Austernpilzen mit Salbei und gerösteten Speckwürfeln	2,15 €
Matjestatar mit rosa Kaviar und Creme Fraîche ^{3,4}	2,15 €
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat ^{8,11}	2,15 €
Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze ^{4,8,11}	3,00 €
Raute von der Rotbarbe mit Kaviarhaube auf einer würzigen Guacamole ^{4,5}	2,40 €
Rose vom Lachs im Feldsalatbett mit Dillschaumhaube ^{4,5}	2,45 €
Geröstete Entenbrust mit gelber Paprika und Duftreis	2,75 €
Gegrillte Rinderfiletscheibchen auf Mango-Kokoscurry mit Thai-Basilikum ⁵	3,10 €
Gebratener Scampi auf Salat von roten Linsen ^{8,11}	2,85 €
Scampi vom Grill auf Mailänder Safranrisotto ^{4,8,11}	3,10 €

AUF DER GABEL SERVIERT pro Stück

Gebackene Ananas in Parmaschinken gehüllt	2,05 €
Garnelenschwänze in Sherry pochiert, nach karibischer Art ^{8,11}	2,50 €
Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert ^{8,11}	2,50 €
Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt, mariniert in Marsala	2,50 €
Roulade vom Hähnchen mit Ingwer und Zitronenmelisse	2,50 €
Riesengarnele im Schinkenmantel gegart ^{8,11}	2,90 €
Seeteufelmedaillon im Sesam-Speckmantel mit Johannisbeeren ^{3,6}	3,05 €
Praline vom Rinderfilet in einem Mangomantel	4,75 €

SALAT IM MINIGLAS pro Stück

Schafkäsesalat mit Gurken, Oliven und Peperoni in einer	
Thymian-Zitronenvinaigrette – vegetarisch – ⁴	2,90 €
Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika, Zucchini, Champignons und	
Hähnchenbruststreifen mit geröstetem Sesam und Honig ¹	2,90 €
Mediterraner Kartoffelsalat mit Ruccola, kleinen Tomaten, Parmaschinken	
und Parmesan, mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert ¹²	2,90 €
Salat von geräucherter Putenbrust, geraspelttem Weißkraut, Orangenfilets	
und Pinienkernen in einer Curry-Kräutermayonnaise ⁴	2,90 €
Hamburger Matjessalat mit Roter Beete, Gewürzgurken, Äpfeln	
und Frühlingszwiebeln, mit Creme Fraîche und Kerbel angeschnitten ^{2,3,5}	2,90 €

Wir empfehlen zum Fingerfood einen Brotkorb und passende Dips ^{1,2,4} pro Person 1,75 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD DESSERT	pro Stück
Mini-Sahne-Windbeutel	1,35 €
Mini-Schoko-Eclair mit zarter Vanillefüllung ^{1,2,4,5}	1,35 €
Schokoladen -oder Blaubeer-Muffin ^{1,2,4,5}	1,85 €
Spieß von zweierlei Käse und Früchten ^{1,2,4,5}	1,90 €
Crème Brulée im Mini-Pfännchen (pro Pers. 3 Stück) ^{1,2,4,5}	2,70 €
Crème Caramell in der Mini-Tasse serviert ^{1,2,4,5}	2,05 €
Exotischer Früchtespieß der Saison	2,50 €
Praline vom Butterkuchen (pro Pers. 2 Stück) ^{1,2,4,5}	2,10 €
Gefüllte Kokosreisbällchen ^{4,5}	2,10 €
Mini-Chili-Schoko-Banane ⁴	2,50 €
Mini-Banane in einem Mantel von zweierlei Kuvertüren ⁴	2,65 €
Spieß von Amarenakirschen, Ananas und Weintrauben mit Kuvertüre überzogen ⁴	2,80 €
Früchte der Saison im Schokomantel, (pro Pers. 3 Stück) ⁴	3,50 €
Frische Obstspalten von Früchten der Saison (pro Pers. 5 Stück)	4,65 €

GABEL DESSERT	pro Stück
Frische Ananaswürfel mit gerösteter Kokosnuss und Honig ⁵	1,75 €
Praline von der Schoko-Erdbeere – saisonbedingt – ⁴	1,75 €

DESSERT IM MINIGLAS	pro Stück
Mascarpone-Honigcreme mit einem Trauben-Minzsalat geschichtet ^{1,2,4,5}	2,90 €
Kirschmousse mit Bisquit, Kaffeelikör und Schokoladensplittern ^{1,2,4,5}	2,90 €
Mandelcreme mit Pistazien, Orangenkompott und Ananas geschichtet ^{1,2,4,5}	2,90 €
Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen ^{1,2,4,5}	2,90 €
Limonen-Joghurtcreme mit Mangosalat und gerösteter Kokosnuss ^{1,2,4,5}	2,90 €
Orangen-Safran-Creme mit Karamellsauce marmoriert ^{1,2,4,5}	2,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

SUPPENSPEZIALITÄTEN

Unsere Suppen dienen als vollwertiger, leicht bekömmlicher Mittagstisch im Büro oder als Ergänzung im Büffet. Eine Portion entspricht 0,3 l. Zu jeder Suppe gibt es ausreichend hausgebackenes Brot. Suppen werden ab mindestens 10 Portionen einer Sorte geliefert.

TOMATENCREMESUPPE

mit Basilikumpesto – vegetarisch – ^{4,5} 3,50 €

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

mit gerösteten Honig-Pinienkernen – vegetarisch – ^{3,4,5,9} 3,50 €

PFEFFERRAHMSUPPE

von grünem Pfeffer und Feigen,
abgeschmeckt mit Anislikör – vegetarisch – ^{4,9} 3,90 €

AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Schnittlauch und Flußkrebssen (auf Wunsch separat) ^{4,7,8,9,11} 4,50 €

DEFTIGE KARTOFFELSUPPE

mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht,
dazu gebratene Mettwurst (auf Wunsch separat) und Croûtons ^{4,7,9} 3,90 €

SUPPE VON PÜRIERTEN SÜSSKARTOFFELN,

roter Chili und gerösteter Hähnchenbrust ^{3,4,5,8,11} 4,00 €

SCHWEIZER KÄSE-LAUCHSUPPE

mit Gartenkresse, etwas Sauerrahm
und mariniertem Hackfleisch ⁴ 3,50 €

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons ⁷ 4,00 €

SOLJANKA KLASSISCH GEKOCHT

mit frischem Gemüse, Creme Fraîche, Kasseler, gerösteter
Fleischwurst, Gewürzgurken, süß-säuerlich abgeschmeckt ^{4,7} 4,00 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

INDISCHE CURRYSUPPE

mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust-Sesamstick
(auf Wunsch auch vegetarisch) ^{3,4,5,8,11}

4,80 €

ORIENTALISCHE CREMESUPPE

mit Linsen, etwas Knoblauch und Kreuzkümmel,
Rindfleisch und Koriander ^{3,4,8,11}

4,00 €

THAILÄNDISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit Pilzen, kleinen Tomaten, Chili, Limettensaft und Scampi – scharf – ^{3,4,5,8,11}

4,50 €

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE

mit Hähnchenbruststreifen, Strauchtomaten, Champignons,
Sprossen, Pak Choi und Koriander ^{3,4,5,8,11}

4,50 €

RUSTIKALE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

RUSTIKALES BÜFFET I

Kalt:

Krautsalat mit Orangen und Nüssen – vegetarisch – ^{5,7}

Hausgemachter Kartoffelsalat in einer Marinade von Eiern, Senf und Kräutern

– vegetarisch – ^{2,7,12}

Marinierter Salat von grünen Bohnen, Speckwürfeln und Paprika

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Saftiger Braten vom Schwein oder Pute auf einer Schalotten-Bratensauce,

mit Vierländer Gemüse und Kartoffelgratin ^{4,7}

Dessert:

Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert ^{1,2,4,5}

pro Person 15,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

RUSTIKALES BÜFFET II

Kalt:

Herzhafte Aufschnittplatte bunt gemischt mit saurem Gemüse und Gebäckstangen

Heringssalat mit roten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Gurken und Gartenkräutern ^{3,7}

Bunte Frikadellen-Platte auf gebratener Paprika in Tomaten-Salsa ^{1,2,4}

Lombardischer Gemüsekuchen – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Glasierter Schweinebraten in einer kräftigen Bratenjus

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{1,4}

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce ^{1,2,4,5}

pro Person 18,90

RUSTIKALES BÜFFET III

Kalt:

Matjesfilets auf einem Apfel-Sauerrahm ^{3,4}

Kleine Kartoffeln mit Altländer Geflügelsalat gefüllt

Salat von geraspeltetem Sellerie, Karotten, Zitrusfrüchten und Nüssen

– vegetarisch – ⁵

Aufgeschnittener Katenschinken mit Mixed Pickles

Kleine Hackbällchen mit einer Senf-Estragonhaube auf mariniertem Weißkraut ^{1,2,4,12}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse ^{4,8,11}

Rinderbraten, langsam im Gemüse-Bratenjus geschmort, dazu Wirsinggemüse

und kleine Röstkartoffeln mit Zwiebeln ⁴

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce ⁴

Frischkäse-Birnencreme mit Schokoladensauce marmoriert ^{1,2,4,5}

pro Person 22,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

RUSTIKALES BÜFFET IV

Kalt:

Salat mit Eiern, eingelegtem Gemüse und Ananas in einer Currycreme

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Deftiger Nudelsalat mit gerösteten Speckwürfeln, Paprika, Gurken und Tomaten ^{1,2}

Sauerrahm-Weißkrautsalat mit kleinen Fleischspießen ^{4,7,8,11}

Rosa gebratenes Roastbeef auf Feldsalat, dazu Remouladensauce ²

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm

Hamburger Pannfisch auf einer Senfsauce, mit Röstkartoffeln ^{4,12}

Aufgeschnittener Burgunderbraten in einer kräftigen Bratensauce,

dazu ein Gemüse-Kartoffelgratin ^{4,7}

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce ⁴

Dunkles Mousse au Chocolat ^{1,2,4,5}

pro Person 23,90 €

HAMBURG KLASSISCH

Kalt:

Norddeutscher Kartoffelsalat mit gekochtem Schinken, Eiern und Gurken ^{2,4,7}

Vollkorntaler mit geräuchertem Lachs und Forelle belegt mit zweierlei Kaviar garniert ^{1,3}

Rosa gebratener Jungschweinerücken auf einem Mix von Weißkraut und

Crème Fraîche ^{4,7}

Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Fenchel und geröstetem Speck ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Crèmesuppe von frischen Erbsen und Kresse – vegetarisch – ⁴

Gefüllter Geflügelbraten in einer Apfel-Portweinjus,

dazu kleine Röstkartoffeln und Speckbohnen

Dessert:

Geschichtetes Mousse von Quark, Vanille und rotem Beerenkompott ^{1,2,4,5}

pro Person 22,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

HANSEATEN BÜFFET

(Ab 20 Personen; unter 20 Personen ohne Lachs, dafür Schaustück von der Lachsforelle)

Kalt:

Marinierte Champignons in Sour Cream und frischen Kräutern – vegetarisch – ⁴

Jungschweinerücken mit Sauce Cumberland

Kleine Kartoffeln mit Creme Fraîche und Matjestatar gefüllt ³

Rosa Gebratenes vom Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade ²

Schaustück vom pochierten Atlantiklachs ³

Große Auswahl von Räucherfischen der Saison ³

Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Schnittlauch ^{4,7}

Frischer Krautsalat mit Gurken, Tomaten und Paprika – vegetarisch – ^{4,7}

Hähnchenbrust mit Früchten der Saison ^{8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Pürierte Kräutercremesuppe mit Einlage – vegetarisch – ⁴

Saftiger Schweinenacknbraten mit einer Senf-Kräutersauce, dazu Semmelknödel ^{1,2,12}

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce ⁴

Mousse au Chocolat auf Waldbeerenmark ^{1,2,4,5}

pro Person 32,80 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FESTTAGS-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FESTTAGSBÜFFET I

Kalt:

Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem

Zuckerschotensalat ^{5,12}

Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Spargelratatouille,

mit hausgemachter Remouladensauce ^{2,12}

Gebratene Riesengarnelen in rotem Pesto ^{4,5,8,11}

Karamellisierte Chicoréeschiffchen mit einem Gemüseragout und Roquefort gefüllt

– vegetarisch – ⁴

Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangenconfit auf Frühlingssprossen ^{8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Champignon-Kressecremesuppe mit Pinienkernen – vegetarisch – ^{4,5}

Schweinefilet mit Sauce Béarnaise gratiniert, auf einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer,

dazu geschwenktes Frühlingsgemüse und Rösti ^{1,2,4}

Dessert:

Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren und Minze ^{1,2,4,5}

Geschichtetes Mousse von zweierlei Schokoladen ^{1,2,4,5}

pro Person 26,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FESTTAGSBÜFFET II

Kalt:

Hausgebeizter Fjordlachs auf verschiedenen Blattsalaten

mit einem Pinienkern-Honig-Dressing mariniert ^{2,3,5,12}

Kleine Lasagne von Auberginen, Zucchini und getrockneten Tomaten – vegetarisch – ^{4,5}

Glasierte Entenbrust, rosa gebraten auf einem Champignon-Lauchsalat ⁴

Gegrillte Scampi in einer Zitronen-Aioli ^{2,4,8,11}

Kleine Medaillons vom Rinderfilet mit Kräutermousse gratiniert ^{4,5}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Pochierte Filets vom Lachs und Tropenbarsch in einer Champignonsauce

mit grünem Spargel und einem Mix aus Duft- und Wildreis ^{3,4}

Aufgeschnittener Kalbsbraten in einer Cognac-Morchelrahmsauce,

dazu Kartoffelgratin und ein Karotten-Bohnen-Gemüse ^{4,7}

Dessert:

Crème von Minze, Schokolade und Mandellikör ^{1,2,4,5}

Tiramisu von der Kokosnuss und Kaffee ^{1,2,4,5}

pro Person 28,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FESTTAGSBÜFFET III

Kalt:

Gerollte Mini-Crêpes mit grünem Spargel und Räucherlachs

auf einem Kräuter-Sauerrahm ^{1,2,4}

Rosa gebratene Entenbrust auf Frühlingssalate mit einem Honig-Sesam-Dressing ⁶

Kleine Spargelkuchen mit buntem Gemüse und Käse gebacken – vegetarisch – ^{1,2,4}

Kleine, neue Kartoffeln mit einem Champignon-Schnittlauchsalat gefüllt
– vegetarisch – ⁴

Salat von geraspelten Karotten, Weißkohl, Frühlingslauch, Äpfeln und Orangen
in einer leichten Kerbelmayonnaise – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Klare Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und kleinen Kräutermaultaschen ^{1,2,4,9}

Pochierte Lachsfilets in einer Riesling-Dillsauce,

mit tomatisiertem Blattspinat und gemischtem Reis ^{3,4}

Aufgeschnittene Lammkeule in einer Portwein-Schalottensauce,
dazu ein gebratener Rosmarinkartoffel-Gemüsemix

Dessert:

Erdbeer-Pistazienmousse mit Karamellmandeln ^{1,2,4,5}

Kleine Hamburger Kirschtorte ^{1,2,4,5}

pro Person 29,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

VEGETARISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGETARISCHES BÜFFET I

Kalt:

Zucchinirollchen mit einem Frischkäse-Ruccola-Mix gefüllt ⁴

Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen ^{1,2,4}

Kleine Pizza von Auberginen, Tomatenconfit und Schafskäse ⁴

Marinierter Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto ^{4,5}

Persische Teigrollchen mit Estragon, Minze und Auberginen-Walnussmousse gefüllt ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Lasagne von Blattspinat, Lauchzwiebeln und Austernpilzen in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert ^{1,2,4}

pro Person 17,90 €

Dessert:

Panna Cotta mit einer Sauce von zweierlei Kirschen ^{1,2,4,5}

Marinierte Früchte auf Vanille-Kokosmousse ^{1,2,4,5}

VEGETARISCHES BÜFFET II

Kalt:

Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico

Teigtaschen mit einem Mais-Zwiebelmix und Mozzarella ^{1,2,4}

Kleine Kartoffeln mit einem Spargelsalat und Creme Fraîche gefüllt ⁴

Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse ^{1,2,4}

Salat von grünen Bohnen mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln

Gurkenschiffchen mit einem Gemüsetatar gefüllt ⁴

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen ^{4,5}

Marinierter Tofu mit geschwenktem Kräutergemüse und Zitronenkartoffeln, auf einer Champignonsauce ⁴

Dessert:

Joghurt-Birnencreme mit Erdbeerkompott ^{1,2,4,5}

Schokoladenmousse mit Mandellikör und Weintrauben ^{1,2,4,5}

pro Person 21,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

VEGETARISCHES BÜFFET III

Kalt:

Geschmorter Staudensellerie auf einem süß-saurem Linsensalat ⁹

Kleine Gemüsekekchen mit Artischocken und Paprika gebacken ^{1,2,4}

Spieß vom gegrillten Tofu, Champignons und Cherrytomaten

in einer Sesam-Ingwermarinade ⁶

Cous-Cous Salat mit Blatt Petersilie, gebratenen Gemüsewürfeln und Orangenfilets

mit einer Currycreme überzogen ^{1,2,4}

Türmchen von Zucchini, Aubergine und Paprika auf Kresseschaum ⁴

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons ^{1,4,5}

Blätterteigtaschen mit einem pikanten Schafskäse-Gemüsemix gefüllt,

dazu eine Fenchel-Bohnensauce und gemischter Reis ^{1,4}

Spieß von gebratenem Antipasti-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert:

Mandarinen-Joghurtmousse mit Minze ^{1,2,4,5}

Crème von Pistazien mit einer Beersauce marmoriert ^{1,2,4,5}

pro Person

23,50 €

VEGANE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGANES BÜFFET I

Kalt:

Glasnudelsalat mit asiatischen Gemüse, Pak Choi und Mais ¹

Spieß von gegrilltem Tofu, Mango und Peperoni

Vegane Chili-Gemüsebällchen im Zucchinimantel ¹

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Thai Curry mit Kokos, Wasserspinat, Lytchee und Koriander, dazu Nussreis ⁵

Dessert:

Mango-Vanillekompott mit Orangen und Pistazien ⁵

pro Person

17,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

VEGANES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Auberginenpizza mit Zucchini, Tomate und Pinienkernen ⁵

Bruschetta mit Petersilie, Olive, Paprika und Oregano ¹

Klassischer Gurkenstreifensalat mit Zitronenessig und Dilldressing

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Gazpacho mit frischem Gemüse und Pesto-Fenchel-Zuckerschotengemüse ⁵

an Dattelsauce mit geschwenkten Glasnudeln ¹

Dessert:

Marsala-Birnen mit Traubensalat

pro Person 19,90 €

VEGANES BÜFFET III

Kalt:

Linsensalat mit Chili, Staudensellerie, Basilikum und gegrilltem Gemüse ⁹

Rotes Reisplättchen mit Minzgelee und Mandeln ⁵

Spieß von Roter Beete, Kohlrabi und karamellisierte Karotten

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

CousCous mit Minze, Tomate, Gurke, Korriander und Limette serviert Humus

und gegrilltem Humus ¹

Dessert:

Apfel-Quittenpudding mit Tonkabohne

pro Person 21,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

LÄNDER-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

ITALIENISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico

– vegetarisch – ⁴

Roulade von Auberginen, Rucola und geschmolzenen Käse

in mediterranen Kräutern mariniert – vegetarisch – ⁴

Kleine Medaillons von Mittelmeerfischen auf gebratenem Fenchel

in einer Sesammarinade ^{5,6}

Zucchinirollchen mit Blattspinat und Creme Fraîche gefüllt – vegetarisch – ⁴

Gebatene Champignons mit Oregano und Knoblauch – vegetarisch –

Gegrillte Paprika mit Kapern, Thunfisch und Zitronenthymian ⁵

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken und Salbei gefüllt

in einer Marsalajus, dazu Olivenkartoffeln mit Rosmarin und Limonen

Vegetarische Lasagne von Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen ^{1,2,4}

Dessert:

Panna Cotta auf rotem Beerenkompott mit Schokoladen-Früchten garniert ^{1,2,4,5} pro Person 22,90 €

ITALIENISCHES BÜFFET II

Kalt:

Artischockenherzen auf roter Paprikacreme mit geröstetem Salbei – vegetarisch – ⁴

Tranchen von der Hähnchenbrust auf Olivenpesto mit frischen Kräutern

und karamellisierten Walnüssen ⁵

Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und gegrillter Lauchzwiebel

– vegetarisch – ⁷

Medaillons vom Schweinefilet in einem Mantel von Sesam und Pflaumen ⁶

Kleine Zucchini Schiffchen mit Rinderhackfleisch und Chili-Confit gefüllt

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Geschmorte Lamphaxen in einer Rosmarinjus,

dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin ^{4,7}

Dessert:

Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille ^{1,2,4,5} pro Person 23,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

ITALIENISCHES BÜFFET III

Kalt:

Gebratene grüne Bohnen mit Austernpilzen und Spargel – vegetarisch –
Bunter Pastasalat mit Oliven, Lauchzwiebeln, Strauchtomaten, Olivenöl
und hellem Balsamico – vegetarisch – ^{1,2,4}

Kleine Scampispieße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade ^{8,11}

Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme
und Kapern gefüllt ^{3,4}

Tomate-Mozzarella mit Basilikum – vegetarisch – ⁴

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Minestrone, klassisch gekocht mit viel Gemüse und gerösteten Speckwürfeln
Geschmorter Rinderbraten in einer Chianti-Rosmarinsauce,

dazu gebratene Kartoffeln mit Zitronen und Meersalz ⁷

Dessert:

Mascarponecreme mit Amarettokirschen ^{1,2,4,5}

Klassisches Tiramisu ^{1,2,4,5}

pro Person 24,50 €

ITALIENISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Gebratener Seebarsch auf Zucchini mit Ziegenkäse überbacken ^{3,4}

Grüne Blattsalate mit Knoblauchcroûtons, Champignons und gehobeltem Parmesan
– vegetarisch – ^{1,4}

Antipasti von dreierlei eingelegtem Gemüse – vegetarisch –

Sülze von der Cherrystrauchtomate im Mozzarellamantel – vegetarisch – ⁴

Vielfältige Fingerfoodsticks im Kressenest ^{1,2,3,4}

Schafskäse mit Honig im Strudelsack und Tomatenconfit – vegetarisch – ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Tomaten-Orangensuppe – vegetarisch – ⁴

Hähnchenbrust im Sesammantel mit tomatisierten Gnocchi und frischem Gemüse ⁶

Filet vom Mittelmeerfisch auf Gemüse-Basmatireis mit Safransauce ⁴

Lasagne mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce – vegetarisch – ^{1,2,4}

Dessert:

Basilikum-Mascarponecreme im Baumkuchenmantel auf Mangosauce ^{1,2,4,5}

Panna Cotta mit Fruchtsauce ^{1,2,4,5}

pro Person 26,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

MEDITERRANES BÜFFET

Kalt:

Salat von Zucchini, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Lauch – vegetarisch – ^{7,12}

Frischer Blattsalat-Mix mit Tomaten, Sprossen, Pilzen und Kräutervinaigrette
– vegetarisch –

Grissinistangen mit geräuchertem Schinken umhüllt ¹

Tranchen vom Schweinerücken auf einem Confit von gerösteten Zwiebeln und Beeren

Kleine Hackbällchen mit einem Tomaten-Gurken-Relish ^{1,2,4,12}

Gegrillte Champignons mit einem Kräutermix und Balsamico mariniert – vegetarisch –

Salat von geröstetem Fenchel, Karotten und Pinienkernen – vegetarisch - ⁵

Karamellierte Gartenpaprika in Rotweinjus geschmort – vegetarisch –

Vitello Tonnato von der Putenbrust, mit Thunfischsauce und Kapern ³

Medaillons von Mittelmeerfischen auf einem Tomatenconfit ³

Bunter Salat von Flußkrebse mit mediterranem Gemüse und Kräutern ^{8,11}

Geflügelmedaillons vom Grill auf einem Bett von Antipasti ^{5,8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Paprikacremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch – vegetarisch – ^{1,4}

Gefüllter Geflügelbraten in einer Kräuterjus mit mediterranem Pfannengemüse
und Salbei-Gnocchi ^{1,2,4}

Dessert:

Eingelegte Früchte in einem Mousse von Vanille und Quark ^{1,2,4,5}

Calvados-Apfelkompott mit einer Vanillehaube ^{1,2,4,5}

pro Person 28,45 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

FRANZÖSISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tranchierter Jungschweinrücken im Kräutermantel auf einem Calvados-Apfelkompott ⁷

Pralinés vom Lachs auf einem Pernod-Meerrettichschaum ^{4,5}

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Pilzragout und Creme Fraîche gefüllt

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Geschmorte Poulardenbrust auf einer Bordeaux-Schalottensauce

dazu ein saftiges Ratatouille und provençalische Kartoffeln ⁷

Saftige Quiche mit frischem Gemüse, Käse und Kräutern,

in einer Weißweinsauce gebacken – vegetarisch – ^{1,2,4}

Dessert:

Mousse von zweierlei Schokoladen

mit einer kandierten Walnuss-Beersauce geschichtet ^{1,2,4,5}

Kleine Fruchtspieße auf einem Kirschlikör-Mousse ^{1,2,4,5}

pro Person 21,50 €

FRANZÖSISCHES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüse-Pilzsalat gefüllt – vegetarisch – ^{1,2,4}

Kartoffelkuchen mit Spargeltatar und Creme Fraîche belegt – vegetarisch – ^{1,2,4}

Flusskrebssalat mit Tomaten-Concassée und Basilikum

in einer Dijon-Senf-Vinaigrette – im Miniglas angerichtet – ^{8,11,12}

Kleine Quiche mit Auberginen und Zucchini – vegetarisch – ^{1,2,4}

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf karamellisierten Honigkarotten

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Cremesuppe von grünem Pfeffer, Feige und Pernod – vegetarisch – ⁴

Glasierter Schweinebraten in einer Rotwein-Mandelsauce,

mit einem Gratin von Zucchini, Kartoffeln und Rosmarin ^{4,7}

Dessert:

Mousse au chocolat mit Grand Marnier-Orangenkompott ^{1,2,4,5}

pro Person 25,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

GRIECHISCHES BÜFFET

Kalt

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten,
dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt – vegetarisch – ^{1,2,4}

Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchini-mantel ^{5,8,11}

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm

Griechischer Hackbraten mit Schafskäse und Kräutern kräftig gewürzt,
auf einer Thymiansauce, dazu ein Mix von kleinen, gebratenen Kartoffeln

und Gemüse ^{1,2,4,7}

Dessert

Joghurt-Honigmousse mit Trauben ^{1,2,4,5}

pro Person

18,90 €

MEXIKANISCHES BÜFFET

Kalt:

Avocado-Bohnsalat mit Orangen und Koriander – vegetarisch –

Enchiladas mit einer würzigen Hackfleischfüllung ^{1,2,4}

Tacos mit einer feurigen Füllung von Paprika, roten Bohnen und Tomaten

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Kleine Schweinefleischspieße in einer kräftigen Grillmarinade

Spieße von Ananas und Hähnchenbrust im Sesammantel ⁶

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Maiscremesuppe mit Rindfleischstreifen ⁴

Geflügel-Chili mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Lauch geschmort,

dazu geröstete Kartoffeln ⁷

Dessert:

Orangenmousse mit kleinen Tequillakeksen geschichtet ^{1,2,4,5}

pro Person

19,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

KARIBISCHES BÜFFET

Kalt:

Chicken BBQ, verschieden mariniert und auf Bambus gespießt ^{5,8,11}

Pikanter Salat von tropischen und heimischen Kartoffeln mit Kokosfleisch, gerösteten Speck und rotem Chili

Rosa gebratenes Schweinefilet im Sesammantel auf einem Sprossen-Kohl-Mix ⁷

Gebratener Reis als Salat mit Shrimps, Ananas und geraspelter Gurke angerichtet ^{8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Cremesuppe von Bananen und roten Linsen mit etwas Chiliöl abgeschmeckt – vegetarisch – ^{3,4,8,11}

Kräftiges Kokoscurry vom Rind mit Pilzen und grünem Gemüse, dazu ein Kartoffel-Mais-Püree ^{3,5,8,11}

Dessert:

Mangomousse mit rotem Beerenmark durchzogen ^{1,2,4,5}

Kokoscreme mit Kaffeelikör und Bisquit ^{1,2,4,5}

pro Person 24,90 €

ORIENTALISCHES BÜFFET

Kalt:

Cous-Cous Salat mit Rosinen, mariniertem Hähnchenfleisch und gebratenem Gemüse ¹

Kleine orientalische Teigröllchen mit einem Auberginen-Walnuss-Minze-Mousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurdip – vegetarisch – ^{1,4,5}

Kleine Medaillons vom Meerbarsch auf einem Orangen-Linsensalat, mit einer pikanten Kichererbsenpaste ⁵

Gegrillte Paprika mit Kapern und Okraschoten in einer Sesamvinaigrette – vegetarisch –

Mini-Putenkebab in einer Safran-Joghurtmarinade ^{4,5,8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Orientalische Suppe von zweierlei Linsen, Kräutern und Tomatenwürfeln, mit Zitrone und Kreuzkümmel abgeschmeckt

Geschmorte Lammhaxen in einer Granatapfelsauce, dazu Ofengemüse und Duftreis mit Berberitzen

Dessert:

Pistaziencreme mit Honigmandeln ^{1,2,4,5}

Karamellierte Orangen mit Safran und Vanillemousse geschichtet ^{1,2,4,5}

pro Person 29,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

THAILÄNDISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

THAILÄNDISCHES BÜFFET I

Kalt:

Vegetarisch gefüllte Wan Tan auf einem süß-saurem Chili-Sprossensalat ^{1,2,3}

Fein gehacktes und gebratenes Schweinefleisch mit Glasnudeln
in einer Limonen-Koriandermarinade ¹

Verschiedenes frittiertes Thai-Fingerfood mit Tomaten-Chilidip ^{1,2,3}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Rotes Thai-Curry mit geschnetzeltem Rindfleisch, Pak Choi, Trauben und Basilikum,
dazu Duftreis – etwas scharf – ⁵

Dessert:

Mangomousse mit Schokoladensauce und Lytcheesalat durchzogen ^{1,2,4,5} pro Person 17,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET II

Kalt:

Glasnudelsalat mit Thai-Gemüse, Koriander, Limone und Chili – vegetarisch – ¹

Saté von der Hähnchenbrust in einer Erdnuss-Kokossauce ^{3,8,11}

Pikanter Salat von Gurken, geröstetem Hackfleisch, roten Zwiebeln und Lauch

Gebratene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt, mit einem süß-sauren Chilidip ^{1,2,4}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Grünes Rindfleischcurry mit Kokosmilch, Pak Choi, Mango und süßem Basilikum,
dazu Duftreis ⁵

Dessert:

Mousse von Kokosnuss und tropischen Früchten mit Schokoladensauce
marmoriert ^{12,4,5} pro Person 19,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

THAILÄNDISCHES BÜFFET III

Kalt:

Pikanter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Reismudeln,
Papaya und Wasserspinat

Kleine Satés vom Schwein in einer Kokos-Erdnusssauce ^{5,8,11,14}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Kokos-Zitronengrassuppe mit marinierten Scampis, Pilzen, Gemüse und
Koriander ^{5,8,11}

Geröstetes Lammfleisch in einer milden Massaman-Sauce mit Kartoffeln, Erdnüssen,
thailändischem Gemüse und Kräutern, dazu gebratener Duftreis ⁵

Dessert:

Cremiger Kokosmilchreis mit einem Orangen-Traubenkompott geschichtet ^{1,2,4,5} pro Person 20,30 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Verschiedene Saté von Schwein und Geflügel auf einem

Gurken-Chili-Salat mit Koriander ^{5,8,11}

Kleine Teigtaschen auf einem Sprossen-Mix mit süßem Reissessig – vegetarisch – ^{1,2,4}

Duftreissalat mit geschnetzelter Poulardenbrust, Frühlingszwiebeln

und gebratenem Thaipilz - im Glas angerichtet – ^{5,8,11}

Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette

in Palmzucker-Essigmarinade ^{5,8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Zitronengrassuppe mit Scampi, Pilzen und verschiedenen Gemüse, spicy

Rindfleischstreifen in einer pikanten Kokossauce mit Wasserspinat

und Pak Choi, dazu Jasminreis mit Cashewnüssen ^{5,8,11}

Dessert:

Mousse von frischer Mango mit einem Papaya-Lytcheepüree marmoriert ^{1,2,4,5} pro Person 24,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

THAILÄNDISCHES BÜFFET V

Kalt:

Scampi in Tempurateig gebacken, mit einem süßen Chilidip ^{5,8,11}

Rindfleischsalat mit Limone, roten Zwiebeln, Karotten und Chili – etwas scharf – ^{5,8,11}

Verschiedene Spieße von Hähnchen und Schwein auf einem Gurken-
Radieschensalat ^{5,8,11}

Vegetarischer Glasnudelsalat mit grünem Gemüse, junger Kokosnuss und Tomate,
in einer Marinade mit gerösteten Sesam und Honig ^{1,5,8,11}

Kleine Auswahl von verschiedenen, frittierten Teigtaschen mit
vegetarischer Fleisch- und Fischfüllung auf knusprigen Reismudeln ^{1,2,5,8,11}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm:

Tom Yam Gung – scharf säuerliche Suppe

mit Riesengarnelen, Chili, Tomaten, Koriander und Champignons ^{5,8,11}

Pikantes Enten-Kokoscurry mit Pak Choi, Mango, Trauben und kleinen Maiskolben,
dazu Jasminreis mit gerösteten Cashewnüssen ^{4,5}

Dessert:

Salat von tropischen Früchten in einer Palmzuckermarinade ^{1,2,4,5}

Tropisches Kokosmousse mit einer Nuss-Karamellsauce marmoriert ^{1,2,4,5}

pro Person 28,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

GRILLBÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET I

Kalt:

Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Gurken und Kräutern – vegetarisch – ^{1,2,4}

Salat von Kartoffeln, Ei, geröstetem Speck und Lauch

Weißkrautsalat mit Paprika und kleinen Tomaten – vegetarisch – ^{2,4,7}

Sour Cream, Senf, Ketchup ^{4,12}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm: - zum Grillen

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen ¹²

Marinierte Nackensteaks vom Schwein

Kleine, vorgebratene Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce ⁴

pro Person

17,80 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET II

Kalt:

Bunter Salatmix mit Croûtons, Ruccola, Gurken, Paprika und Tomaten,

dazu eine Kräuter-Vinaigrette – vegetarisch – ^{4,12}

Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse in einer Senfmarinade – vegetarisch – ^{4,7,12}

Kleine Rouladen von Zucchini und Auberginen mit Käse, Kräutern und Pesto gefüllt

– vegetarisch – ⁴

Hausgemachter Nudelsalat mit gemischtem Antipasti-Gemüse und Basilikum

– vegetarisch – ^{1,2,4}

Sour Cream, Senf, Ketchup ^{4,12}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm: - zum Grillen

Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert

Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone in Alupäckchen ⁵

Steaks vom Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch kräftig gewürzt

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen ¹²

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Crème von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet ^{1,2,4,5}

Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt

pro Person

21,50 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET III

Kalt:

Auswahl von frischen Blattsalaten mit Croûtons, Paprika, Kräuter-Schafskäse,

Gurken und Tomaten, dazu eine Oregano-Vinaigrette – vegetarisch – ^{4,12}

Bunte Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken belegt

Kartoffelsalat mit zweierlei Spargel, Rucola und Gartenkräutern – vegetarisch – ⁷

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico-Essig – vegetarisch – ⁴

Kleine Wraps mit einem Auberginenmousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip
– vegetarisch – ^{1,2,4}

Kräutersauerrahm, Senf, Ketchup ^{4,12}

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Warm: - zum Grillen

Kleine Lachsfilets in einer Limettenmarinade in Alupäckchen ⁵

Kleine Steaks vom Rind

Steaks vom Schweinerücken in einer mediterranen Marinade

Putenmedaillons mit Curry und Ananas eingelegt

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen ¹²

Gebackene Lorbeerkartoffeln

Kleine Spieße von gegrilltem Gemüse

Dessert:

Obstsalat mit einem Vanillemousse überzogen ^{1,2,4,5}

Erdbeer-Frischkäsecreme mit Minze ^{1,2,4,5}

pro Person 24,90 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja,
¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss



EVENT CATERING SERVICE

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET IV

Kalt:

Salat von zweierlei Spargel, Kartoffeln und Basilikum – vegetarisch – ^{2,4,7}

Antipasti von Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini – vegetarisch –

Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse,

dazu ein sommerlicher Blattsalatmix und zweierlei Dressing – vegetarisch – ^{4,12}

Kleine Scampispieße mit Strauchtomaten und Lauchzwiebeln ^{8,11}

Brotkorb ^{1,4}

Warm: - zum Grillen

Poulardenbrust in einer Thymian-Honigmarinade ^{2,4,7}

Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen ¹²

Kräftig marinierte Steaks vom Schweinenacken

Filets vom Mittelmeerbarsch mit mediterranen Kräutern und Limonen mariniert ⁵

Baked Potatoes mit Sour Cream – vegetarisch – ⁴

Senf und Ketchup ¹²

Hausgebackenes Brot im Korb ^{1,4}

Dessert:

Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen als kleine Pralinen angerichtet ^{1,2,4,5}

Mousse von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet ^{1,2,4,5}

Mascarponecreme mit dunklen Trauben und Maraschinokirschen ^{1,2,4,5}

pro Person 26,00 €

¹ Gluten, ² Eier, ³ Fisch, ⁴ Milch, ⁵ Nüsse, ⁶ Sesam, ⁷ Schwefel, ⁸ Weichtiere, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Soja, ¹¹ Krebstiere, ¹² Senf, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Erdnuss