

Partyservice

Vorspeisen

- Tomate- Mozzarella mit Basilikum
- Melone mit Serrano- Schinken
- Antipasti
- Bruschetta von Tomaten oder Oliven
- gebratene Champignons mit Knoblauch- od. Kräuterdip
- marinierter weißer und grüner Spargel
- Vitello Tonnato(gebratener Kalbsrücken) mit Thunfischsauce
- Carpaccio auf einem Rucolabett mit Parmesan
- geräucherte Entenbrust auf Rucola mit Cumberlandsauce
- hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce
- Thunfischcarpaccio im Sesammantel
- Krabbencocktail
- gemischte Fischplatte (z.B. Makrele, ger. Forelle, Lachs, Matjes)
- Garnelen im Kokosmantel mit Chilidip
- Crepe`s gefüllt (z.B. mit Lachs, Kochschinken)
- Quiche (herzhafter Kuchen) von z.B. Spinat, Lauch oder Speck- Zwiebel
- Spinat- Kartoffel- Tortilla (spanisches Omelett)
- gebratene Polenta im Speckmantel
- getrocknetes Obst im Speckmantel
- kleine Hackspieße mit Salsadip
- Mini -Geflügelspieße mit Currydip

Canapees *(kleine belegte Baguettescheiben einzeln dekoriert)*

- einfach: belegt mit Kochschinken, Salami, roher Schinken, Schweinebraten und Käse
- exklusiv: Roastbeef, geräucherte Entenbrust, Hähnchenbrust, Lachs, Camembert und Schweinefilet

Suppen

- Käse- Lauchsuppe
- Gyrossuppe
- Erbsensuppe
- Gulaschsuppe

- Rindfleischsuppe mit Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen
- Tomatenessenz mit Pestoklößchen
- Kartoffel-Creme- Suppe mit Trüffel
- Tomaten- Creme- Suppe mit Croutons
- Champignonrahmsuppe mit Coppa di Parma
- Kaiserschotenrahmsuppe mit gebratener Hähnchenbrust
- Karotten- Ingwersuppe mit Garnele
- Spargelcremesuppe* mit Lachs
- Kürbiscremesuppe* mit gerösteten Kürbiskernen
- Sellerierahmsuppe* mit gebratenem Serrano-Schinken
- Bärlauchcremesuppe*
- Gaspacho (kalte spanische Gemüsesuppe)* im Weckglas
- kalte Gurkensuppe mit Dill * im Weckglas

* Saison bedingt!!

Salate

- Lauchsalat
- Griechischer Bauernsalat (mit Schafskäse)
- Geflügelsalat
- Teufelssalat (scharf, mit Rindfleisch)
- Nudelsalat:
 - „*traditionell*“, mit Paprika, Gurke und Tomate (Mayonnaise Dressing)
 - „*mediterran*“, mit getrockneten Tomaten und Oliven (Essig-Öl)
 - „*Tortellini*“
- Kartoffelsalat:
 - „*traditionell*“, Gewürzgurken, Fleischwurst und Eier (Mayonnaise Dressing)
 - „*bayerisch*“, mit Speck, Zwiebeln, lauwarm, (Essig/Öl)
 - „*Nizza*“, mit Thunfisch, grüne Bohnen, Basilikum, Zwiebeln, Eier, Käse und Tomaten (Essig/ Öl)
 - „*vegetarisch*“, mit Gurken und Äpfeln (Yoghurtdressing)

- Salat von franz. Grenailiekartoffel mit Kirschtomaten und Frühlingslauch (Essig/ Öl)
- Gnocchisalat mit Ruccola (Essig/ Öl)
- Salat von Linse und Mango mit Fetakäse (Essig/ Öl)
- Cous-Cous Salat (Essig/ Öl)
- Zucchini- Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven (Essig/ Öl)
- Krautsalat (Essig/ Öl)
- Gurkensalat mit Minze (Essig/Öl)
- Gurkensalat (Sahnedressing)
- Möhrensalat
- Paprikasalat
- Bohnensalat
- gemischte Blattsalate der Saison
- Verschiedene Dressings

Spezialitäten vom Schwein

- Schinkenbraten mit krosser Schwarte
- Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln
- gefüllter Schweinebraten herzhaft oder mediterran
- Schweinefilet (am Stück gegart, aufgeschnitten)
- Schweinefilet mit Mett gefüllt (am Stück gegart, aufgeschnitten)
- mediterrane Schweinefiletspieße (mit Olive und getrockneter Tomate)
- Schweinefilet im Blätterteig
- Schweineschnitzel
- Rahmgeschnetztes mit Champignons
- Geschnetztes "Gyros Art"
- Schweinegulasch in Paprikarahmsauce
- Kasseler, Rippchen, Spare Ribs, Mettwurst

Spezialitäten vom Rind

- Rinderschmorbraten mit kräftiger Sauce
- gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Rindergulasch
- Rouladen (gefüllt mit Mett, Senf/Gurke, mediterran)
- Sauerbraten "Rheinische Art" (mit Rosinen und Mandeln)
- Rinderfilet & Roastbeef rosa gebraten, Sauce nach Wahl
- auf Wunsch mit Kräuter- oder Olivenkruste gratiniert

Spezialitäten vom Geflügel

- Hähnchenschnitzel
- Hähnchenbrust in pikanter, provenzalischer Tomatensauce
- Hähnchenbrust gefüllt mit Trüffelcarce
- Hähnchenbrust gefüllt mit Pestofarce
- Hähnchenbrust "Mailänder Art" (Mozzarella, Tomate, Basilikum gratiniert)
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“ mit Speck & Salbei
- Putenschnitzel
- Puten- Currygeschnetzeltes (mit Früchten)
- Putengeschnetzeltes in Dijon-Senfrahmsauce
- Putenroulade im Wirsingmantel gefüllt mit frischen Champignons und Kräutern
- Pochierte Putenbrust mit Bernaise und gebratenen Früchten
- rosa- gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangensauce

Kalb-, Lamm- und Wildgerichte auf Anfrage

Fisch

- Wels
- Lachs
- Dorade
- Kabeljau
- Riesengarnelen

Saucen Champignonrahm-, Pfefferrahm- und Curryrahmsauce, Zigeunersauce, Bernaise, Choron, Kräuterjus, Weißweinschaum, Safranschaum, Pernodschaum, Meerrettichsauce, Basilikumsauce

Gemüsebeilagen

- gemischte Gemüseplatte
- Blumenkohl & Broccoli mit Sauce Hollandaise
- Broccoli mit Mandelbutter
- Speckböhnchen
- gebratene Champignons
- Pfannengemüse, Ratatouille
- Erbsen & Möhren
- verschiedene Gemüsegratins

- Nach Saison: Spargel, Rosenkohl, Rotkohl, Sauerkraut, Rahmwirsing, Spitzkohl, Blattspinat...

Beilagen

- Schmörkes / Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffel- Thymianauflauf
- Kartoffel Biskuit
- Kartoffelpüree
- Kartoffelklöße, Semmelknödel
- Salzkartoffeln, Baked Potatoes
- Kroketten, Wedges, Röstis, Gnocchi
- Tagliatelle, Spätzle, Butternudeln
- Butterreis, Risotto
- gebratene Polenta

Dessert

- Herrencreme
- Mousse au chocolate
- Himbeer- Joghurt Mousse*
- Passionsfruchtcreme auf Schokobiskuit
- Panna Cotta mit Fruchtkompott
- Mocca Panna Cotta
- Creme Brulee
- Tiramisu
- Erdbeertiramisu*
- marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis/ Mascarponeeis*
- Geeiste Dickmilch mit Erdbeeren/ Beerenfrüchten*
- Schokokuchen im Weck
- Apfeltarte mit Vanillesauce oder Eis
- Choco-Crossi-Creme
- Obstsalat

- Käsebrett einfach: Hartkäsewürfel vom Gouda, verschiedene Weichkäse und Weintrauben

- Käsebrett exklusiv: Variation von Rohmilchkäse (Reblouchon, Munster, Camenbert, Fourme`d Ambert, Livarot) mit Weintrauben, Oliven, Staudensellerie und Salzbrezel

- *Saisonale Angebote!!

Vor Ort gegrillt

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr persönliches rundumsorglos Paket zusammen:

- Grillwagen und Grillservice
- Teller und Besteck
- Auswahl an Grillfleisch, Fisch und Krustentieren (Bauchscheibe, Nackensteak, Hacksteak, Putensteak, Hähnchenschnitzel, Grillwürstchen, Krakauer, Mettwurstchen, Käse- Spinatgriller, Pizzagriller, Schweinerückensteak, Hüftsteak, Schweinefilet- Saltimbocca, Schweinefiletspieß, Geflügelspieß, Fackeln, Bratwurstschnecken, Entenbrust, Lammcareé, Lachsbonbon, Garnelenspieß)
- Verschiedene Dips zum Fleisch
- Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter und Tomatenbutter
- Beilagen und Dessert nach Wunsch
- Buffettische mit Hussen
- Buffetschilder

Vor Ort tranchiert

- Spanferkel am Grill
- Pute am Grill
- Lamm am Grill
- Wildschwein am Grill
- Backschinken
- Roastbeef