

Catering - Partyservice

Snacks

Sandwich

Kastenweißbrot (2 Ecken) mit Philadelphia bestrichen, Salat und belegt mit

- Gouda, Tomate und Gurke
- Kochschinken, Gouda, Tomate und Gurke
- Hähnchenbrust, Tomate und Gurke
- Thunfisch, Ei, Paprika und Mayonnaise

Belegte Brötchen

Brötchenhälfte mit frischer Butter bestrichen, Salat und belegt mit:

- Salami, gekochtem Schinken oder Braten
- Kräuterfrischkäse oder Schnittkäse
- Mozzarella, Tomate und Basilikum
- Hackepeter und feinen Zwiebelwürfeln
- hausgemachtem Eiersalat oder Geflügelsalat
- Matjesfilet, Zwiebel und saurer Gurke
- geräuchertem Lachs oder Forelle

Fettbemmchen mit saurer Gurke

Mini Schnitzelbrötchen

Mini Partybrötchen

Partybrötchen, gemischt mit frischer Butter bestrichen, Salat und belegt mit:

Salate

Salate mit 150g pro Person, ab 10 Personen

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat mit Basilikum

Gurken- Radieschen- Salat

Eisbergsalat mit gebratenen Champignons, Senfdressing

Weißkrautsalat mit Essig und Öl

Gartenfrischer Salat
mit Gurke, Tomate, Paprika, Zucchini

Griechischer Bauernsalat
mit Feta- Käse

Amerikanischer Salat
mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Ei

Spargelsalat, saisonbedingt
mit weißem und grünen Spargel,
Cocktailtomaten
und gerösteten Pinienkernen

Tomate Mozzarella
mit frischem Basilikum und Pesto

Rucola mit getrockneten Tomaten
und Parmesanspänen

Bayrischer Wurstsalat

Kartoffel- oder Nudelsalat

Mediterraner Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten, Basilikum und
gerösteten Pinienkernen

- Salami, gekochtem Schinken oder Braten
- Kräuterfrischkäse oder Schnittkäse
- Mozzarella, Tomate und Basilikum
- geräuchertem Lachs oder Forelle

Canapees

Baguettebrotsscheibe, weiß oder dunkel,
mit frischer Butter bestrichen, Salat und belegt mit:

- Mozzarella, Tomate und Basilikum
- Edelschimmel oder französischem Camembert
- Parmaschinken oder Roastbeef, rosa
- mit Puten- oder Hähnchenbrust
- geräuchertem Lachs oder Forelle

Häppchenlöffel

- mit geräucherter Garnele, Mango Dip
- mit Riesengarnele, Limonen Aioli
- mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich
- mit Mini Hackbällchen, Barbecue Dip

Cocktails

hausgemachte Feinkostsalate im Glas
angerichtet, garniert mit:

- Geflügelsalat, exotisch oder herzhaft
- Schinken- Champignon- Salat
- Eiersalat
- Rindfleischsalat
- Krabbensalat
- Matjeshäppchen
- Käsesalat mit Früchten

Fruchtspieße

Fruchtspieße mit Schokolade

Braten– Pfannengerichte- Kurzgebratenes– Fisch

200g Rohgewicht pro Portion, ab 10 Personen

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit frischen Champignons und Pfefferrahmsauce

Gespickter Rinderbraten mit
Burgundersauce

Hausgemachte Rinderroulade
mit Gewürzgurken, Senf, Räucherspeck und
Zwiebeln

Saltimbocca Hähnchenbrustfilets im
Schinkenmantel

Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate-
Mozzarella und Salbei

Schweinefiletgeschnetztes mit frischen
Champignons, Lauch und Sahneseauce

Westernpfanne

Schweinefiletstreifen mit Paprika, Peperoni,
Champignons und Sahneseauce

Schnitzelpfanne

Verschiedene Schnitzel vom Schwein und der
Pute

Bistro SR Pfanne

Kleine Lendenschnitzel, BBQ Hackfleischbällchen
und knusprige Hähnchenschenkel

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit gewürfeltem Wurzelgemüse und Pommery-
Senfsauce

Hausgemachte Pasta

Fingerfood, warm

- 10 knusprige Hähnchenschenkel
- 10 gebratene Putenbrustfilets a 65g
- 10 kleine Schnitzel a 65g
- 15 BBQ Hackfleischbällchen a 40g
- Mini Haxen
- 5 Buffalo Chicken Wings
- 5 Fish Sticks (Sweet Chili oder Lemon)
- 5 Mozzarella Sticks
- 5 Peppers (Cheddar Cheese, Cream Cheese, Red & Hot)
- 5 Chicken Sticks (Mediterranean, Sweet Pepper, Sweet Chili, Red Chicken usw.)

Brot- Butter

pro Person, ab 10 Personen

Kleiner Brotkorb mit Buttertraube
 Großer Brotkorb mit Buttertraube
 Laugengebäck
 Baguette Stange
 Partygebäck, gemischt
 Griebenschmalz
 Frischkäseaufstrich
 mit Kräuter- Pesto oder getrockneten Tomaten

Kalte Platten

100g pro Person, ab 10 Personen

Rustikale Bauernplatte

hausschlachtene Spezialitäten wie Blut- und Leberwurst,
 Bauernsalami, Landschinken, Kochschinken und kleiner Hackepeter Igel, dazu Essiggemüse

Hackepeter Igel, 1200g

Gutsherrenplatte

- mit Blattspinat und Gorgonzolasauce
- mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
- mit Lachswürfeln, Zucchini und Pesto- Rahmsauce
- mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Je nach Saison bieten wir Ihnen weitere Gerichte, beispielsweise Spargel- oder Wildspezialitäten an!

Gemüse

100g pro Portion, ab 10 Personen

Apfel- Rotkraut
 Hausgemachtes Sauerkraut

Baby- Karotten
 Gartenbohnen mit Speck
 Blattspinat mit Sahne verfeinert

Frisches Marktgemüse der Saison
 Mediterranem Gemüse
 Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Thymian

Frischer Spargel, saisonbedingt
 mit Sauce Hollandaise

Frische gebratene Champignons in
 Rahmsauce

Beilagen

100g pro Portion, ab 10 Personen

Kleine Rosmarinkartoffel
 gewürzt mit Meersalz und Rosmarin, in Olivenöl gebraten

Rosa gebratenes Roastbeef, gekochter Schinken, Lachsschinken, Kasslerbraten, ungarische Salami und Hackepeter Igel, dazu Perlzwiebeln und Cornichons

Fischplatte

Geräucherter Lachs, Forellenfilet, Heilbutt und Makrelenfilet, Kaviar- Eier, Sahnemeerrettich und Zitrone, Cocktailglas mit Krabbensalat

Antipasti Platte

Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Aubergine gebraten und in Olivenöl eingelegt

Plattes saures Gemüse

Snackplatte

BBQ Hackfleischbällchen, Partywiener, Miniknacker und Käsewürfel

Käseplatte

Einheimische und internationale Käsespezialitäten mit Trauben garniert

Suppen

alle Suppen 250ml pro Portion, ab 10 Personen oder extra große Suppenportion 400g

Ungarische Soljanka mit Sauerrahm und Zitronenscheiben

Deftiger Kesselgulasch mit Rindfleisch

Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch

Petersilien- oder Schwenkkartoffeln

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzle in Butter geschwenkt oder Kräuterspätzle

Kartoffel- Schupfnudeln in Butter geschwenkt

Kleine Kartoffelklöße mit Semmelbrösel Butter, 3 Stück

Basmati Reis

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schinken- Speck

Dessert

150g pro Portion, ab 10 Personen

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Pfirsich- Quark- Dessert Sahnequark, Sahnejoghurt und Früchte mit Himbeergelee

Tiramisu Selbstgemacht, aus Biskuits, Mascarpone und Sahne

Erdbeer Tiramisu Sahnejoghurt, Biskuits und frische Erdbeeren

Rotwein-Himbeer-Creme

Mousse au chocolat mit Brockenschokolade

Weißwein-Mousse mit Sauerrahm und Mango Spalten

Dessertüberraschung

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Obstplatte, mundgerecht

Consomme

mit Markklößchen und Gemüsestroh

Süße Verführung am

Schokoladenbrunnen:

Kürbis- Ingwer- Cremesuppe

mit Hähnchenbruststreifen

- mit frischen Früchten der Saison
- mit Gebäck, Hippen und Keksen

Möhren- Orangen- Cremesuppe

Französische Zwiebelsuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Sächsische Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen

Tomatencremesuppe

mit Mozzarella und frischem Basilikum

Waldpilzcremesuppe

Hausgemachte Eintöpfe

- Linseneintopf mit Kassler
- Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel
- Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln

Chili con Carne

Hackfleisch mit roten Kidneybohnen