

Wir schaffen für Sie eine perfekt organisierte Veranstaltung. Durch Service und langjährige Erfahrung in der Gastronomie. Egal ob Geburtstag, Geschäftsmeeting oder Feste....

Individuelle Wünsche nehmen wir gerne an und besprechen dieses in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen.

Vorspeisen

Suppen

Möhren-Ingwer-Suppe
Gulaschsuppe
Hochzeitsuppe
Champignon-Cremesuppe
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
Minestrone
Wrukeneintopf
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

von der Salatbar

Rote Bete mit Schafskäse oder Ziegenkäse
Griechischer Salat mit Schafskäse
Schichtsalat
Italienischer Nudelsalat
Kartoffelsalat
Mais-Thunfisch-Salat
Nudel-Lachs-Salat
Winterrohkost Salat (Chinakohl, Möhren-
julienne, Äpfel, Mandarinen)

kaltes Büffet

Verschiedene Canapés (z.B. Lachs mit Ei, Brie mit Walnuss, Roastbeef mit Tsatsiki, Schinken mit Meerrettich u. Mango)
Gemüseplatte mit verschiedenen Dips
Antipasti Arrangements
verschiedene Käsespezialitäten mit Trauben
Räucherfischspezialitäten
Carpaccio vom Rind
Hähnchen-Saté mit Erdnussauce

Hauptgerichte

vom Rind

Argentinischer Rostbraten
(Querrippe vom Jungbullen)
Zwiebelrostbraten (arg. Rind)
Tafelspitz mit Pfeffersoße
Rippenbraten
Bouletten
Black-Pepper-Beef
(Happen vom argentinischen Entrecôte)
Kohlroulade

vom Schwein

Schweinekrustenbraten
Schnitzel
Berliner Spatzen (gegrillte Minischweinschaxen)
Wildschweinbraten in Schmorbratenfond

vom Geflügel

Hähnchenbrust in Chili, Chipotle
Andalusischer Puter mit Aioli
Putenbrust Provenciale
Gänsebrust mit Koriander
Zerschmettert Dufthuhn
(Hähnchenteile mediterran gewürzt)

Fisch

Zanderfilet
Seelachs in Sahnesauce
Lachs a la Fisherman's Pie (Kartoffelkruste)

Beilagen (Gemüse- und Sättigungsbeilagen)

Halbseidene Klöße	Pasta mit Rucola, Blattspinat und Lachsstreifen
Kartoffelpuffer	Bandnudeln al Capone mit Hackfleisch vom
Kartoffeln	Rind, Tomaten und weißen Bohnen
Stampfkartoffel	Brunch-Hähnchen-Nudelpfanne
Rosmarin-Schwenkkartoffeln	
Wildreis	
Kartoffeltortilla (spanisches Omelett)	
Arroz Rojo (mexikanischer roter Reis)	Blattspinat
Falafel Bällchen	Rotkohl
	gebrat. Zwiebeln
Kartoffelgratin	Grünkohl
Kartoffel-Broccoli-Auflauf	Buntes Wurzelgemüse
Salbei-Kartoffelgratin mit Parmesan	

Brot & Kuchen

Baguette	Pflaumenkuchen
Minibrötchen Mix (Roggen, Weizen...)	Butterstreuselkuchen
	Mohnkuchen
	Torte nach Wunsch

Vegetarisch

Indische Linsensuppe
Frittierte Schwarzwurzeln mit Kaperncreme
Scharfsaure Pilzsuppe
Limba-Bohnensalat mit süßem Chili-Dressing
Tomaten- Parmesan- Törtchen mit Basilikumsahne
Geschmorte Möhrchen und Fenchel
Auberginensteaks mit Minzglasur
Grünkernbällchen auf Sauerscharfkraut
Fenchelgemüse-Tomate-Knoblauchkruste
Wirsingroulade mit Grünkern und Feta auf Rote- Bete- Butterschaum
Mediterraner Wirsing auf Fettuccine

Süßes Finale (Desserts)

Rote oder Gelbe Grütze mit Vanillesoße
Marinierter Obsalat
Blätterteigtaschen mit Beerengrütze und Vanillesoße
Zitronencreme
Waldbeerengrieß
Plantanos (gebratene Bananen – mexikanisch)
Tiramisu
Mousse aux Chocolat
Karamellisierte Mango mit Kokos Eis
Heidelbeer Amarettini Dessert

Menüs (Vorschläge)

Ganztagsversorgung zum Familienfest

- Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch, Falafelbällchen, Brotkonfekt Venezia
- Zwiebelrostbraten (Roastbeef vom arg. Rind), medium gebraten und im Backofen veredelt, mit röschen Zwiebeln auf Pfifferlingscreme dazu Prinzess-Bohnenbündchen)
- Salbei-Karoffelgratin mit Parmesan
- Wirsingroulade mit Grünkern und Feta auf Rote- Bete- Butterschaum
- Hähnchen Nudelpfanne zum Brunch
- Kartoffel-Nester mit leicht mariniertem Lachs
- Verlorene Eier in duftenden Kartoffeln
- Caprese-Spieße (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
- Heidelbeer Amarettini Dessert

Festliches Bufett zum Geburtstag

- Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
- Falafelbällchen, Brotkonfekt Venezia
- Zwiebelrostbraten (Roastbeef vom arg. Rind) medium gebraten u. im Backofen veredelt mit röschen Zwiebeln auf Pfifferlingscreme
- Prinzess-Bohnenbündchen
- Salbei-Kartoffelgratin mit Parmesan
- Wirsingroulade mit Grünkern und Feta auf Rote-Bete-Butterschaum
- Brunch-Hähnchen-Nudelpfanne
- Kartoffelnester mit leicht mariniertem Lachs
- Verlorene Eier in duftenden Kartoffeln
- Carprese-Spieße (Mozzarella, Tomate, Basilikum)
- Heidelbeer Amarettini Dessert

Geschäftsmeeting

- Canapés vom Roggen-Baguette mit Roastbeef-Sahneemerrrettich, Ung. Salami–Cornichos; Lachs–Kaviar Dip–Dill; Brie–Remoulade–Walnuss
- Hartkäsespezialitäten Spieße: Käse-Ananas-Spieße; Käse-Weintrauben-Spieße
- Mini Snacks: Pikante Kichererbsenbällchen auf Kartoffel-Sauerkraut-Nest / Garnierte Schweinefiletmedaillons/Capres-Spieße-Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Süßes: Grießflammerie mit Beerenfrüchten im Mini Glas)

Firmengründung

- Kichererbsen-Curry (vegan)
- Winterrohkostsalat (Chinakohl, Möhrenjulienne, Äpfel, Mandarinen)
- Nudel-Lachs-Salat (frische Kräuter und Erbsenschoten)
- Knusprige Kräuter-Kartoffelwürfel auf Blattsalat (mit Gurke, Radieschen, Käse)
- Arg. Rinderroastbeef mariniert in Chimichurri und auf dem Grill rosa gebacken
- Mediterraner Wirsing auf Fettuccine (vegetarisch)
- Leicht mariniertes Lachsfilet auf Kartoffelnestern
- Brotkonfekt, Baguette

Frühstück aus dem Norden

- Joghurt mit frischem Obst und Zerealien; Knäckebrot mit Toppings, Marmelade, Honig, brauner Käse, Kaviar, gekochtes Ei, eingelegter Hering, Roastbeef, Shrimps
- Gravlaks: mariniertes Lachsfilet, Dill-Senf-Dip
- Kjøttkaker: Fleischbällchen (Muskat-Ingwer Note)
- Spekemat: Schinken, Schinkenspeck und Salami in dünnen Scheiben, Rührei mit Schnittlauch, Salatblätter, Kräuter, Radieschen, Salatgurke, Butter
- Mundbrötchen, Vollkornbrot, Brotkonfekt
- Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft