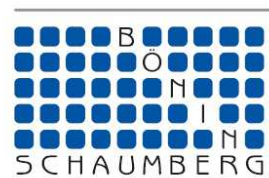


Cateringhaus Göttingen

Gourmet ■ Party ■ SERVICE

Veranstaltung ■ Logistik ■ SERVICE



Genuss hat einen Namen!

Anja Böning-Schaumberg und Frank Schaumberg begeistern nun schon seit über 20 Jahren die Feinschmecker in Südniedersachsen! Für alle Anlässe von 2 bis 2000 Gästen ist das Cateringhaus Göttingen für Sie bereit!

Ob aus der traditionellen oder eher feinen Küche, ob international, klassisch oder ganz individuell in privater Atmosphäre oder in einem der vielfältigen, regionalen Veranstaltungsorte. Wir bieten neben dem Gourmet & Partyservice auch die gesamte Veranstaltungslogistik.

Der Veranstaltungs- und Logistik Service hat für alle Anforderungen eine Lösung – vom Partyzelt in verschiedenen Varianten, einer vielfältigen Auswahl an Geschirr und Tischwäsche, über die zum Anlass passende, liebevoll arrangierte Dekoration bis hin zu erstklassig geschultem Servicepersonal.

Zusätzlich bieten wir eine große Auswahl an Champagner, Prosecco und tollen Weinen, auch in Bioqualität, sowie das gesamte Getränkeangebot. Wir stellen uns der Herausforderung – Qualität überzeugt!

Wir verstehen uns immer mehr als Manufaktur, denn in unserem Betrieb erarbeiten wir unser Endprodukt aus frischen regionalen und kontrollierten Erzeugnissen, die uns aus umliegenden Betrieben auch in Bio-Qualität zur Verfügung stehen.

Informieren Sie sich über unser vielfältiges Angebot!

Ihr Team vom Cateringhaus Göttingen.

Cateringhaus Göttingen Böning-Schaumberg Gourmet - Party - SERVICE

In der Klappe 3
37130 Gleichen OT Rittmarshausen

Telefon: 05508 – 999860

Fax: 05508 – 999870

E-Mail: info@cateringhaus-göttingen.de

Telefonisch erreichen Sie uns von Montag bis Donnerstag von 9.00 bis 17.00 Uhr und Freitag von 9.00 bis 15.00 Uhr.

Selbstverständlich können Sie uns auch jederzeit eine E-Mail oder ein Fax zukommen lassen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stehempfang „Die kleine Begrüßung“

Schnittchen in Canapequalität

geräucherter Lachs
hausgebeizter Lachs
Tatar vom Sherry-Matjes mit frischem Dill, Kapern und Roten Zwiebeln
Schinkenvariation
Edelsalami
Roastbeef
Toskanischer Braten
gefülltes Hähnchenbrustfilet
gefüllte Schweinefilets
Käsevariation
Schafkäsepasten
Antipasti - Vegetarischer Belag

5 Sorten zur Auswahl
4 Stück pro Person

Fingerfood

Garnelen im Knuspermantel
Lachsroulade mit Kressedip
kleine Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch, Chilisauce
Datteln umhüllt mit Seranoschinken
Schweinefiletröllchen am Spieß gefüllt Möhren-Lauch-Farce
Hähnchenbruströllchen, gefüllt mit Kräuterfarce
Hähnchen-Mango-Roulade
Blätterteigbissen mit Möhren-Lauch-Farce
Gemüseroulade mit Basilikumcreme
Antipastispieße mit Schafskäse
mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum
maurische Fleischspieße mit pikantem Dip
Käsespieße
Obstspieße

5 Sorten zur Auswahl
3 Stück pro Person

Preis pro Person

22,50 €
inkl. MwSt.

Brunch

ab 30 Personen

Vorspeisen

hausgemachte Antipasti – saisonales Gemüse
8 – 10 unterschiedlich marinierte Sorten

ab 30 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl
ab 100 Personen 4 zur Auswahl

Kräuterquark

Matjestatar mit Dill und Kapern

Kräuterrührei mit Schinkenwürfeln

Geflügelleberparfait mit Orangenchutney

pikante Hackfleischbällchen mit Dip

kleine Partyschnitzel von Schwein oder von der Pute

Möhren-Zucchini-Quiche

Tomate-Mozzarella-Quiche

Kartoffel-Speck-Quiche

Lachstorte mit Dill

Hauptgerichte

Chili con carne (Rindfleisch)

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 100 Personen 4 zur Auswahl

Kräuterschinken im Brotteig

gebratene Geflügelleber
mit Kräuter-Knoblauch-Marinade

kleine Hähnchenkeulen, gebacken mit Kräutern
und Knoblauch

Lachslasagne mit Blattspinat

Haferflockencrepes mit Blattspinat gefüllt
Gorgonzolasauce

Kartoffeltortilla mit Paprika und Zucchini

angeschwenkte Maultaschen mit gehackter
Petersilie und Schnittlauch (auch vegetarisch)

Salate

gemischte Rohkostplatte
Limetten-Kräuter-Dip
Thousand Island Dressing

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 100 Personen 4 zur Auswahl

mediterraner Kartoffelsalat mit Artischocken
und schwarzen Oliven

Tomaten-Rucola-Salat

Bauernsalat mit Schafkäse, Oliven, Tomate
und Schoten

Möhren-Lauch-Salat

Desserts

Obstsalat, Vanillesauce
Orangencarpaccio mit Orangen-Joghurt-Creme
Schokoladenmousse
Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
abgeflämte Karamelcreme
Brombeercreme

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 100 Personen 4 zur Auswahl

Brotvariationen

Butter

Preis pro Person

28,50 bis 33,50 €
inkl. MwSt.

Käsevariationen mit Trauben

mit Brot und Butter
Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Buffet I

ab 30 Personen

Vorspeisen

geräucherte Forellenfilets mit Dillsahne
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
pikante Hackfleischbällchen
kleine Partyschnitzel
gemischte Schinkenvariation

ab 30 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Hauptgerichte

Toskanischer Schweinebraten mit Kräuterkruste
Aceto-Balsamico-Sauce

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

saftiger Schweinebraten
Burgundersauce

Kasseler im Wirsingmantel, umhüllt mit Blätterteig
Ananas-Mango-Chutney

Schweinegeschnetztes
Champignon-Rahm-Sauce

Putenbrustgeschnetztes
Estragon-Rahm-Sauce

Hähnchenbrustfilet mit
Kurkuma-Safran-Sauce
oder Limetten-Basilikum-Rahmsauce

geschmorte Lammhaxe
Gemüse-Kräuter-Sauce

Rinderroulade "traditionell"
Bratensauce

Basilikumgnocchis mit Käsesauce überbacken

Pastapfanne: Tagliatelle mit Blattspinat, Kirschtomate und Sahnesauce, Parmesankäse

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin
gebackene Kartoffeln
kleine Kartoffelklöße

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Langkornreis

Gemüsebeilage

Saisongemüseauswahl

Salate

frische gemischte Blattsalate mit Körnern
Essig- und Öldressing
Joghurt-Kräuter-Dressing

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Cole-Slow-Salat mit Rahm

Möhren-Lauch-Salat

Selleriesalat mit Schmanddressing und Schnittlauch

Desserts

Brombeercreme
Rote Grütze, Vanillesauce
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mousse
Zitronen-Joghurt-Mousse

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brotvariationen

Butter

Preis pro Person

30,50 bis 33,50 €
inkl. MwSt.

Käsevariation mit Trauben

mit Brot und Butter

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Buffet II

ab 30 Personen

Vorspeisen

hausgemachte Antipasti
gemischte marinierte Gemüse

ab 30 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Tomate-Mozzarella-Basilikum, Rucola

gemischte Fischauswahl mit

geräucherte Forellenfilets
geräucherter Lachs
hausgebeizter Lachs

zur Auswahl

Honig-Senf-Dill-Sauce
Dillsahne, Sahnemeerrettich

Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

italienische Salami und Schinkenauswahl

Hauptgerichte

Schweinefilet in Kräuterkruste
Aceto-Balsamico-Sauce

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Schweineschnitzel
Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Käsehülle
Tomaten-Basilikum-Sugo

Hähnchenbrustfilet
Kurkuma-Safran-Sauce

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Spitzkohl
Petersiliensauce

Kabeljaufilet auf Blattspinat
Dillsauce

Wildragout mit Waldpilzen
Rotweinsauce

Geschmorter Rinderbraten mit
Gemüse-Kräuter-Knoblauch-Sauce

Strudelteigpäckchen mit Blattspinat-Schafkäse-Füllung
Kräutersauce

Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Schafkäse, Kürbiskernen und getrockneten Tomaten

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin
gebackene Kartoffeln
kleine Kartoffelklöße
Spätzle
Langkornreis

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Gemüsebeilage

Saisongemüseauswahl

Salate

frische gemischte Blattsalate mit Körnern
Essig- und Öldressing
Joghurt-Kräuter-Dressing

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Cole-Slow-Salat mit Rahm

Möhren-Lauch-Salat

Rote-Bete-Salat mit Essig und Öl

Selleriesalat mit Schmanddressing und Schnittlauch

Desserts

Brombeercreme
Limetten-Joghurt-Mousse
abgeflämmte Karamelcreme
Rote Grütze, Vanillesauce
Schokoladenmousse
Schokoladen-Minz-Mousse „after eight“
Vanille-Quark-Mousse
Zitronen-Joghurt-Mousse

ab 30 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brotvariationen

Butter

Preis pro Person

34,00 bis 38,50 €
inkl. MwSt.

Käsevariation mit Trauben

mit Brot und Butter
Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Gourmetbuffet I

ab 25 Personen

Vorspeisen

hausgemachte Antipasti
gemischte marinierte Gemüse

ab 30 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Gemüsecarpaccio mit Basilikumschmand

marinierte Garnelen auf Avocadofächer

Lachsroulade mit Kressedip

Ceviche vom Frischlachs auf Rucola

Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Flugentenbrustcarpaccio mit Brombeersauce

Hähnchenbrust auf Papaya-Ananas-Chutney

marinierte Pfifferlinge mit Bündner Fleisch

Hauptgerichte

Schweinemedallions in der Käsehülle
Tomaten-Basilikum-Sugo

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Schweinemedallions
zur Auswahl
grüne Pfeffersauce
Riesling-Rahm-Sauce

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Basilikumfarce
Limetten-Basilikum-Rahm-Sauce

gebratene Hähnchenbruststücke mit Kräutern und Knoblauch
Tomaten-Basilikum-Sugo

ganzer Frischlachs in der Salzkruste
Zitronen-Dill-Sauce

Kabeljaufilet gedünstet auf hellen Gemüsestreifen,
Weißweinsauce

Lammkeule geschmort mit Gemüsewürfeln,
Kräutern und Knoblauch
Rosmarinsauce

geschmorte Rehkeule
Rotweinsauce
Rinderschmorsteaks
Pfifferlingsauce

Roastbeef am Stück "zartrosa"
Rosmarinjus

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin mit Knoblauch
Rosmarinkartoffeln
gebackene Kartoffeln
gebratene Kräuterpolenta
frische Pasta
Basmatiduftreis

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Gemüsebeilagen

Saisongemüseauswahl
frisches mediterranes Gemüse

Salate

frische gemischte Blattsalate
mit Körnern und Parmesan
Joghurt-Kräuter-Dressing
Essig- und Öldressing

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Rucolasalat mit Parmesankäse
Essig- und Öldressing

Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt

Fenchel-Trauben-Salat

Rote-Bete-Rohkost
mit gerösteten Pinienkernen und Apfel

grüner Bohnensalat
mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Sesamöl

Bauernsalat mit Schafkäse, Oliven, Tomate und Schoten

Desserts

Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
Apfeltarte mit Limettencreme
Espresso-Schokoladen-Mousse
frischer Fruchtsalat, Vanillesauce oder Mojito-Mint-Sauce
marinierte Kirschen mit Limetten-Joghurt-Mousse
Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Mousse
Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme
Pflaumentarte mit Zimtschaum
Preiselbeermousse mit marinierten Birnenfächern
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mohn-Mousse

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brotvariationen Butter

Preis pro Person

39,00 € bis 41,50 €
inkl. MwSt.

Käsevariation mit Trauben mit Brot und Butter Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Gourmetbuffet II

ab 25 Personen

Vorspeisen

hausgemachte Antipasti - saisonales Gemüse
8 - 10 unterschiedlich marinierte Sorten

ab 25 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Gemüsecarpaccio mit Basilikumschmand

Belugalinsalat mit Räucherforellenmousse

Meeresfrüchtesalat mit Schalotten, Paprika und Limette

Ceviche vom Thunfisch mit Limette auf Grapefruitspalten und Salat

marinierte Garnelen mit Aioli oder Kräuteraïoli

Pescaccio vom Lachs und Steinbeißer auf Limetten-Kräuteröl

Kalbfleisch auf Rucola mit Olivenöl und Pfeffer, rote Zwiebeln und gehobelten Parmesankäse

Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Rindercarpaccio mit Limettenöl, Trüffel oder Champignons, Rucola und Parmesankäse

Wildschweinrücken mit Brombeersauce

Hauptgerichte

Schweinemedallions

zur Auswahl

Aceto-Balsamico-Sauce

Pfeffersauce

Riesling-Rahm-Sauce

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Perlhuhnbrust mit Basilikumfarce

Limetten-Basilikum-Rahm-Sauce

gebackene Entenbrust mit Honig-Chili-Glasur

Zitronengrassauce

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Papayagemüse mit Kokossauce

Dorade auf Fenchelgemüse

Petersiliensauce

Zander-Spitzkohl-Roulade

Petersiliensauce

Kalbfleischröllchen mit Salbei und Parmaschinken gefüllt

Aceto-Balsamico-Sauce

Kleine Rinderrouladen mediterran gefüllt, mit Schalotten, Oliven, Kapern und Tomate
Aceto-Balsamico-Sauce oder Rotweinsauce

geschmortes Hirschkalbssteak
angeschwenkte Pfifferlinge
Rotweinsauce

Rinderschmorsteaks
Gemüse-Kräuter-Knoblauch-Sauce

Gemüsecurry, vegetarisch pikant

Pastastrudel mit Tomaten-Blattspinatfüllung, Kräutersauce

Schupfnudelpfanne mit Blattspinat, Tomate, Schafkäse und Kürbiskernen

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin mit Knoblauch
Rosmarinkartoffeln
gebackene Kartoffeln
gebratene Kräuterpolenta
frische Pasta
Basmatiduftreis

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Gemüsebeilagen

Saisongemüseauswahl
frisches mediterranes Gemüse

Salate

frische gemischte Blattsalate
mit Körnern und Parmesan
Joghurt-Kräuter-Dressing
Essig- und Öldressing

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Rucolasalat mit Parmesankäse
Essig- und Öldressing

Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt

Fenchel-Trauben-Salat

Rote-Bete-Rohkost
mit gerösteten Pinienkernen und Apfel

grüner Bohnensalat
mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Sesamöl
Bauernsalat mit Schafkäse, Oliven, Tomate und Schoten

Desserts

Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
Apfeltarte mit Limettencreme
Espresso-Schokoladen-Mousse
frischer Fruchtsalat, Vanillesauce oder Mojito-Mint-Sauce
marinierte Kirschen mit Limetten-Joghurt-Mousse
Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Mousse
Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme
Pflaumentarte mit Zimtschaum
Preiselbeermousse mit marinierten Birnenfächern
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mohn-Mousse

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brotvariationen Butter

Preis pro Person

41,00 bis 45,50 €
inkl. MwSt.

Käsevariation mit Trauben mit Brot und Butter Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Gourmetbuffet III

ab 25 Personen

Vorspeisen

hausgemachte Antipasti
gemischte marinierte Gemüse
Olivenbrot aus eigener Backstube

ab 30 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Belugalinsensalat mit Räucherforellenmousse

Pfanneküchlein mit Lachstatar

marinierte Riesengarnelen, Aioli

Thunfischsalat mit Ingwer-Gemüse-Streifen
und Sesamkrokant

hausgebeizter Lachs, Honig-Dill-Sauce

Lachsterrine mit Blattspinat

Geflügelleberparfait mit Orangenchutney

Putenbrustcarpaccio auf Avocado-creme

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesankäse,
Knoblauch und gehobeltem Trüffel

Kalbfleisch auf Rucola mit Roten Zwiebeln und
Parmesankäse, Crema di Balsamico

Wildschweinrücken mit Brombeersauce

Rehfiletpastete

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Berberitzen-Thymian-Kruste
Honigsauce

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Schweinemedallions

zur Auswahl

Aceto-Balsamico-Sauce

Riesling-Trüffel-Rahm-Sauce

Perlhuhnbrust mit Morchelfarce
Kerbelsauce

Flugentenbrust "zartrosa"
Aceto-Balsamico-Sauce

Zander- und/oder Lachssteaks auf Apfel-Fenchel-Gemüse
Petersiliensauce

Seezugen-Lachs-Röllchen
Dillsauce

geschmorte Lammkeule mit geschmolzener Tomate
und französischen Kräutern

Lammrückenfilet "zartrosa"
zur Auswahl
Thymiansauce
Rosmarinjus

Roastbeef in der Salzkruste gegart
zur Auswahl
grüne Pfeffersauce
Thymiansauce

Strudelteigpäckchen gefüllt mit
zur Auswahl
Bulgur, Schafskäse, Pilzen, Tomaten und Spinat
Kürbis, Chili und Zwiebeln
Pilzen, Knoblauch und Gemüse
Gemüse
Pilzen, Cous-Cous, Kräutern und Knoblauch

Grießnockeln mit Gorgonzola oder Pfifferlingen überbacken

Pastastrudel mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbis (Saison),
Paprika-Kräuter-Sauce

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin mit Knoblauch
Rosmarinkartoffeln
gebackene Kartoffeln
gebratene Kräuterpolenta
frische Pasta
Basmatiduftreis

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Gemüsebeilagen

Saisongemüseauswahl
frisches mediterranes Gemüse

Salate

frische gemischte Blattsalate
mit Körnern und Parmesan
Joghurt-Kräuter-Dressing
Essig- und Öldressing

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Rucolasalat mit Parmesankäse
Essig- und Öldressing

Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt

Fenchel-Trauben-Salat

Rote-Bete-Rohkost
mit gerösteten Pinienkernen und Apfel

grüner Bohnensalat
mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Sesamöl

Bauernsalat mit Schafkäse, Oliven, Tomate und Schoten

Desserts

Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
Apfeltarte mit Limettencreme
Espresso-Schokoladen-Mousse
frischer Fruchtsalat, Vanillesauce oder Mojito-Mint-Sauce
marinierte Kirschen mit Limetten-Joghurt-Mousse
Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Mousse
Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme
Pflaumentarte mit Zimtschaum
Preiselbeermousse mit marinierten Birnenfächern
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mohn-Mousse

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brotvariationen Butter

Preis pro Person

45,50 bis 49,00 €
inkl. MwSt.

Käse

Käsevariationen mit Trauben
oder
Ziegenfrischkäse mit Trüffel-Honig-Marinade
mit Brot und Butter
Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

Gourmetbuffet mediterran-maritim

ab 25 Personen

Vorspeisen

Italienische oder spanische Antipasti
unterschiedlich marinierte Gemüse

ab 25 Personen 4 zur Auswahl
ab 50 Personen 5 zur Auswahl

Pescaccio vom Lachs und Steinbeißer
auf Limetten-Kräuteröl

Ceviche vom Thunfisch mit Lauch-Sesam-Avocado Salat

Belugalinsensalat mit Räucherforellenmousse

marinierte Garnelen auf Avocadofächer

marinierter und pochierter Frischlachs mit rotem Pfeffer
Pernodsahne

marinierte Hähnchenbrust auf Papayachutney

Kalbfleisch auf Rucola mit Roten Zwiebeln
und Parmesankäse, Crema di Balsamico

Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Kaninchensülze mit Oliven-Pistazien-Pesto

Lammcarpaccio mit Minzjoghurt

Orangensalat mit Basilikum, Rucola und Sonnenblumenkernen

Tacchino tonnato, Putenbrust mit Thunfischsauce

Geflügellebermousse mit Orangenchutney

Hauptgerichte

Schweinemedallions

zur Auswahl

Aceto-Balsamico-Sauce

Riesling-Trüffel-Rahm-Sauce

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Knoblauchhähnchen oder Zitronenhähnchen
Süßweinsauce

Papageifischfilet auf Papaya-Ananasgemüse
Koriandersauce

Steinbeißer-Lachs-Röllchen
Safransauce

Ossobuco, geschmorte Kalbshaxenscheibe
Gremolata
Gemüse-Kräuter-Knoblauch-Sauce

Kalbsbraten gefüllt mit Gemüse, Kräutern,
frischen Pilzen und Knoblauch
Madaira-Rahm-Sauce

Lammrückenfilet "zartrosa"
zur Auswahl
Aceto-Balsamico-Sauce
Thymiansauce

geschmorte Lammkeule mit geschmolzener Tomate
und französischen Kräutern
Rosmarinsauce

geschmortes Kaninchen
Tomaten-Kräuter-Sauce

saisonal

Muscheln im Weißwein-Gemüse-Sud

Thunfischsteaks
Zitronensauce

Beilagen

hausgemachtes Kartoffel-Käse-Gratin mit Knoblauch
Rosmarinkartoffeln
gebackene Kartoffeln
gebratene Kräuterpolenta
frische Pasta
Basmatiduftreis
Risotto

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Gemüsebeilage

frisches mediterranes Gemüse

Salate

frische gemischte Blattsalate
mit Körnern und Parmesan
Joghurt-Kräuter-Dressing
Aceto-Balsamico-Dressing

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Rucolasalat mit Parmesankäse
Essig- und Öldressing

Tomate-Mozzarella-Basilikum auf Rucola

Hähnchenbrust-Spaghetti-Salat mit Rucola und Pesto

grüner Bohnensalat
mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Sesamöl

Desserts

Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
Apfeltarte mit Limettencreme
Espresso-Schokoladen-Mousse
frischer Fruchtsalat, Vanillesauce oder Mojito-Mint-Sauce
marinierte Kirschen mit Limetten-Joghurt-Mousse
Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Mousse
Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme
Pflaumentarte mit Zimtschaum
Preiselbeermousse mit marinierten Birnenfächern
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mohn-Mousse

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl

Brot und Butter

Brotvariationen
Ciabatta
Butter

Preis pro Person

43,00 € bis 49,00 €
inkl. MwSt.

Käse

Käsevariationen mit Trauben
Ziegenfrischkäse mit Trüffel-Honig auf Rucola
Feigensenfsauce

Preis pro Person

4,20 €
inkl. MwSt.

exklusives kaltes Buffet

ab 25 Personen

fischige Speisen

Pescaccio vom Lachs und Steinbeißer auf Limetten-Kräuteröl
Lachspastete mit Dillsahne
hausgebeizter Lachs, Honig-Dill-Sauce
marinierte Garnelen auf Avocadofächer
Belugalinsalat mit Räucherforellenmousse
Tintenfischcarpaccio

fleischige Speisen

Datteln im Speckmantel
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesankäse und Kräuteröl
Schweinemedallions natur, Kräuteraïoli
Putenbrust auf Avocado-Prosecco-Schaum
Roastbeef zartrosa, Remouladensauce
Kalbfleisch auf Rucola mit Roten Zwiebeln und Parmesankäse, Crema di Balsamico
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

vegetarische Speisen

hausgemachte Antipasti - saisonales Gemüse
8 - 10 unterschiedlich marinierte Sorten

Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum

Salate

mediterraner Kartoffelsalat
mit Artischocken und schwarzen Oliven

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 70 Personen 4 zur Auswahl

frische gemischte Blattsalate
mit Körnern und Parmesan
Joghurt-Kräuter-Dressing
Essig- und Öldressing

Rucolasalat mit Parmesankäse
Essig- und Öldressing

Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt

Fenchel-Trauben-Salat

Rote-Bete-Rohkost
mit gerösteten Pinienkernen und Apfel

grüner Bohnensalat
mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Sesamöl
Bauernsalat mit Schafkäse, Oliven, Tomate und Schoten

Desserts

Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
Apfeltarte mit Limettencreme
Espresso-Schokoladen-Mousse
frischer Fruchtsalat, Vanillesauce oder Mojito-Mint-Sauce
marinierte Kirschen mit Limetten-Joghurt-Mousse
Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Mousse
Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme
Pflaumentarte mit Zimtschaum
Preiselbeermousse mit marinierten Birnenfächern
Schokoladenmousse
Vanille-Quark-Mohn-Mousse

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 70 Personen 4 zur Auswahl

Käse

Käsevariationen mit Trauben
oder
Ziegenfrischkäse mit Trüffel-Honig-Marinade

Brotvariationen Butter

Preis pro Person

40,50 €
inkl. MwSt.

kalte Vorspeisen

spanische Antipasti
unterschiedlich marinierte Gemüse
dazu Olivenbrot aus eigener Backstube

Bratpaprika mit Knoblauch

Artischockenherzen mit Taggiasca-Oliven auf Radicchio-Blättern

Champignons in Sherrymarinade

marinierte Garnelen mit Rucola und Avocado

kleine Sardinen mit Petersilie und Knoblauch

kleine pikante Fleischbällchen mit roter Pfeffersauce

Seranoschinken mit frischen Datteln

Kaktusfeigen mit Lomo
(luftgetrocknete Schweinelende)

warme Vorspeisen

gebratene Geflügelleber mit Kräuter-Knoblauch-Marinade

Hauptgerichte

Paella mit Meeresfrüchten

gebratene Dorade mit Zitronenöl

Miesmuscheln galizisch

mallorquinischer Fischeintopf

Paella mit Hähnchenfleisch

Knoblauchhähnchen

geschmorte Keule vom Milchzieglein mit Knoblauch
Kräutersauce

geschmortes Kaninchen
Tomaten-Kräuter-Sauce

Wildschweinragout mit Berberitzen und Schalotten

ab 25 Personen 2 zur Auswahl
ab 50 Personen 3 zur Auswahl
ab 70 Personen 4 zur Auswahl

Beilagen

Papas mit mojo rojo und mojo verde
Kartoffeltortilla mit Paprika und Zucchini

Salat

Tomatencarpaccio mit Chilibressing
Rucolasalat mit Essig- und Öldressing

Desserts

Limetten-Joghurt-Mousse
frischer Fruchtsalat, Mojito-Mint-Sauce
oder
frischer Beerensteller mit Himbeeren, Erdbeeren, etc.
oder
Saisondesserts auf Anfrage

Käse

spanische Käseauswahl mit salzigen Nüssen
oder
Ziegenkäse mit Palmenhonig

Preis pro Person

auf Anfrage

Flying Buffet

ab 25 Personen

in der Tasse / im Glas

kalte Speisen - zur Auswahl

kleine Wirsingröllchen mit Fleischfüllung und Dip
Maronen-Trauben-Entenbrust-Salat
Avocado mit Perlhuhn und Cranberrygelee
Zucchinischleife gefüllt mit Hähnchenbrust-Kräuter-Mousse
Surf & Turf
Räucherforellenmousse mit Belugalinsensalat
Fenchelsalat mit Lachspralinen
Lachsroulade mit Kressedip

warme Speisen - zur Auswahl

Broccoliauflauf
Gemüsegratin
pikantes Garnelenragout
Zwiebel-Speck-Auflauf
Hackfleisch-Zucchini-Auflauf
feingeschnittene Currywurst mit lecker Sauce
Hähnchenbruststücke in Kurkuma-Safran-Sauce

saisonal

Hokaido-Kürbis mit Garnelen und Chili

Preis pro Person

auf Anfrage

Vorspeisenauswahl

für individuelle Buffets und Menüs

fischige Vorspeisen

- Jacobsmuschel mit Tahiti-Vanilleöl
- Thunfischcevice mit Gemüsestreifen und Sesamkrokant
- Lachspastete mit Dillsahne
- Lachsroulade mit Kressedip
- Pescaccio vom Lachs und Steinbeißer auf Limetten-Kräuter-Öl
- Räucherforellenmousse auf Belugalinsensalat
- marinierte Garnelen mit Kürbis, Chili und Knoblauch
- Knoblauchgarnelen mit Lauchcreme und Avocado
- Knoblauchshrimps mit gebratener Avocado, Kräutern und Limettensaft
- Garnelen al Aioli

weitere auf Anfrage

fleischige Vorspeisen

- Vitello tonnato, Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce
- Taccino tonnato, Putenfleisch mit einer Thunfischsauce
- Hähnchenbrust auf Mangochutney
- Hähnchenbrust auf Papaya-Ananas-Chutney
- Roastbeef „zartrosa“
- Lammcarpaccio mit Minzjoghurt
- Rindscarpaccio mit Parmesankäse, Knoblauch und Trüffel
- gemischte Schinkenvariation
- Flugentenbrustcarpaccio mit Brombeersauce
- Wildschweinrücken mit Orangenchutney
- luftgetrockneter Seranoschinken mit Kaktusfeigen und Melone
- Feigen im Speckmantel gebacken
- frische Datteln im Schinkenmantel
- kleine Hähnchenbrustrouladen mit Petersilienfarce
- Geflügellebermousse mit Orangenchutney

weitere auf Anfrage

vegetarische Vorspeisen

- hausgemachte Antipasti mit hausgebackenen Olivenbrot
- spanische „Tapas“
- Riesenoliven gefüllt mit Mandeln und Knoblauch
- Artischockenherzen mit Taggiasca-Oliven auf Radicchio-Blättern
- gebratener grüner Spargel mit Honig, Pfeffer und Erdbeeren
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Tomate-Schafskäse-Zwiebeln
- Blattspinatquiche mit Pinienkernen und Ahornsirup
- Möhren-Zucchini-Quiche
- gefüllte Champignons überbacken
- gebackene Bataten mit Basilikum und Avocadocreme

weitere auf Anfrage

Hauptgerichtauswahl für individuelle Buffets und Menüs

fischige Hauptgerichte

- Zanderroulade im Spitzkohlmantel, Petersiliensauce
- Lachssteaks auf Auberginenconfit, Mangosauce
- Rotbarbenfilet
- Forellenroulade mit Lardo
- Dorade auf Apfel-Fenchel-Gemüse

weitere auf Anfrage

fleischige Hauptgerichte

- Schweineragout mit Mangosaft, Tomaten und kleinen Schalotten
- Kalbsschnitzel
- Schweineschnitzel
- Hähnchenbruststücke gebraten mit Kräutern und Knoblauch
- Rinderfilet am Stück
- kleine Kürbisse mit Kalbsfarce
- Kalbsrouladen mit mediterraner Füllung

weitere auf Anfrage

vegetarische Hauptgerichte

- Gemüsecurry
- gefüllte Paprikaschoten mit Getreide, Gemüsewürfeln, Reis und Kräutern
- Pasta mit Paprika und Pinienkernen
- Pasta mit grünem Pesto
- Tortellini, gefüllt mit Spinat-Ricotta
- Gemüseauflauf
- Grießnockeln mit Gorgonzola oder Pfifferlingen überbacken
- Blattspinatlasagne
- Spinatsäckchen mit Fetakäse
- mediterraner Gemüseauflauf mit Mozzarella überbacken
- Papas (kleine Kartoffeln mit Salzkruste)
- Strudelteigpäckchen mit
 - herzhafter Pilzfüllung
 - Blattspinat-Schafskäse-Füllung
 - Bulgur-Gemüse-Füllung und Tofu

weitere auf Anfrage

Salatauswahl

für individuelle Buffets und Menüs

- Papaya-Ananas-Salat mit Chili und Koriander
- Gurken-Zucchini-Carpaccio mit Kräuterschmand
- Tomatencarpaccio mit Chillidressing
- Tomatensalat mit Roten Zwiebeln, Basilikum und Essig- und Öldressing
- Fenchel-Trauben-Salat
- Hähnchenbrustsalat mit Grapefruit
- Rote-Bete-Rohkost mit Pinienkernen und Apfel
- Sprossensalat mit Kräuterdressing
- Möhren-Lauch-Salat
- Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt
- Möhren-Apfel-Rohkost mit Joghurt-Kresse-Dressing
- frische gemischte Blattsalate mit Körnern und Parmesan
- frische gemischte Blattsalate mit Früchten
- Salat von „schwarzen Bohnen“
- Meeresfrüchtesalat
- mediterraner Kartoffelsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Feldsalat
- Weißkohlsalat
- Paprikasalat
- Wachsbohnenalat mit Schmand
- Rucolasalat mit grünem Spargel, Tomatenwürfeln und Basilikum
- Apfel-Kartoffel-Salat
- Rindfleischsalat
- roter Heringssalat
- Thunfischsalat
- Käse-Ananas-Salat
- Matjessalat „Hausfrauen Art“
- Ziegenkäse mit Palmenhonig und Limettensaft
- Krabbensalat/Krabbencocktail
- frischer Ziegenkäse mit Trüffelhonig
- Waldorfsalat
- Broccolisalat mit Schmand und Mandeln
- Avocado-Kartoffel-Salat auf Rucola
- Hähnchenbrust-Spaghetti-Salat mit Rucola und Pesto
- Geflügelsalat „klassisch“ mit Spargel
- Tortellinisalat mit Schmand
- Tortellinisalat mit Essig- und Öl

weitere auf Anfrage

Dressings

für individuelle Buffets und Menüs

- Essig- und Öldressing
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Apfel-Zwiebel-Dressing
- Apfel-Zwiebel-Walnussdressing
- Himbeer-Kresse-Dressing
- Himbeerdressing
- Aceto-Balsamico-Dressing
- Dill-Zitronen-Sahne-Dressing
- Orangen-Sahne-Dressing
- Schnittlauch-Senf-Dressing
- Speckdressing

weitere auf Anfrage

Dessertauswahl

für individuelle Buffets und Menüs

- Vanille-Quark-Mohn-Mousse
- Melonencocktail mit Kokosmilch
- frischer Fruchtsalat
 - Vanillesauce
 - Mojito-Mint-Sauce
- Limonccinocreame
- Dattelmousse
- Flan a la casa
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse
- Panna Cotta mit Himbeermarksauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Panna Cotta mit Mangosauce
- abgeflämte Karamelcreme
- Mangocarpaccio mit Mango-Mascarpone-Creme
- Brombeercreme
- Ananascarpaccio mit Pinacoladaschaum
- Haselnussmousse mit Kokos
- Kokoscreme mit Mascarpone
- Schokoladenmousse mit weißer Schokolade
- Tiramisu „classic“
- Apfeltarte mit Limettencreme
- Zitronen-Joghurt-Mousse
- Limetten-Joghurt-Mousse dazu marinierten Sauerkirschen
- marinierte Pflaumen mit Zimtschaum

weitere auf Anfrage

saisonal auf Anfrage

- Erdbeertiramisu
- Erdbeeren mit Caipirinhaschaum
- Orangen-Grapefruit-Salat
- Orangencarpaccio mit Orangen-Mascarpone-Creme

weitere auf Anfrage

Suppenauswahl

für individuelle Buffets und Menüs

- Broccolicremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Geflügelcremesuppe
- Minestrone
- Käsecremesuppe
- klare Tomatensuppe mit Käseravioli
- Gurken-Kräuter-Suppe
- Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen
- Kartoffelcremesuppe
- Rote-Bete-Suppe mit Krabben
- Rote-Bete-Suppe mit Meerrettichnocken
- Spargelcremesuppe
- Steinpilzrahmsuppe
- Tomatencremesuppe
- Tomatensuppe mit Basilikum-Grieß-Klößchen
- Zucchini-cremesuppe
- Kräutercremesuppe
- Bouillabaisse „klassisch“
- Gulaschsuppe
- Erbseneintopf mit Einlage
- Asiasuppe pikant mit Hühnchen und Chiliöl
- Wilkraftessenz mit Steinpilzravioli
- Suppe von grünen Erbsen mit Kaninchensülze

weitere auf Anfrage

Fingerfoodauswahl

fischiges Fingerfood

- Lachsroulade mit Kressedip
- Lachsroulade mit Kaviar und Schmand
- Shrimpsroulade mit Avocadocreame
- Garnelen im Knuspermantel
- Garnelenspieß mit Limetten-Kräuter-Dip
- Frühlingströllchen mit Krabben-Kräuter-Füllung
- kleine Pfanneküchlein mit Lachstatar
- Crostades mit Räucherforellenmousse
- Blätterteigbissen gefüllt mit Lachsfarce
- kleine Kartoffelrösti mit Kaviar und Schmand

weitere auf Anfrage

fleischiges Fingerfood

- Hähnchenbrust-Mango-Roulade mit Kumquats
- Schweinefiletröllchen gefüllt mit Kräutern
- maurische Fleischspieße mit pikantem Dip
- frische Datteln umhüllt mit Seranoschinken
- Hähnchenbruströllchen gefüllt mit Kräutern
- Blätterteigbissen mit fleischigen Füllungen (Schinkenmousse, Geflügelfarce)
- Wachtelspießchen mit Mangodip
- Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei dazu Orangen-Meerrettich-Chutney
- kleine Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- frische Feigen im Schinkenmantel gebacken
- Aprikosen im Speckmantel gebacken

weitere auf Anfrage

vegetarisches Fingerfood

- Gemüseroulade mit Basilikumcreme
- kleine Frühlingssrolle mit Gemüsefüllung
- Wirsingröllchen mit Schafskäse-Tomaten-Füllung
- Crostades mit Olivenpaste
- Blätterteigbissen mit vegetarischen Füllungen (Champignon, Steinpilz, Blattspinat, Broccoli, Möhren-Lauch-Farce, Kräuterfarce)
- Antipastispieße
- Knusperoliven am Spieß (Oliven im Mandelteig gebacken)
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Tomate-Mango-Spieße
- Felaffel – Kichererbsenbällchen mit Dip.

weitere auf Anfrage

Schnittchen in Canapequalität

Brotauswahl

- Baguette
- Roggenstange
- Vollkornbaguette

Belag „Fisch“

- geräucherter Lachs
- geräucherte Forellenfilets
- hausgebeizter Lachs
- Krabben
- Lachstatar
- Matjestatar mit Dill und Kapern
- marinierte Garnelen

Belag „Braten“

- gefüllte Schweinefilets
- gefüllte Hähnchenbrustfilets
- Rinderfilet
- Roastbeef
- Lammfilet
- toskanischer Schweinebraten
- Pasteten und Terrinen

Belag „Schinken“

- Parmaschinken
- Rosmarinschinken
- Copa
- Seranoschinken
- Bündner Fleisch
- italienische Salami

Belag „Käse“

- Frischkäsecremes
- italienischer Schnittkäse
- italienischer Weichkäse
- französischer Weichkäse
- deutscher Hartkäse
- schweizer Hartkäse
- deutscher Weichkäse

Belag „vegetarisch“

- Antipasti
- Gemüsepasten auf Schafskäsebasis
- Gemüsepasten auf Frischkäsebasis
- Bohnenpasten
- Kichererbsenmousse