

Cateringmappe

HERZLICH WILLKOMMEN!

Ich freue mich, dass sie sich für mein Angebot interessieren. Mit meiner Auswahl an Speisen trage ich gerne zu einem Teil ihres Festes oder ihrer Veranstaltung bei. Auf den folgenden Seiten finden sie eine Auswahl von Speisevorschlägen, die sie individuell zu ihrem Wunschmenü zusammenstellen können. Finden sie bei den Vorschlägen nicht das Passende oder haben sie eigene bestimmte Vorstellungen - dann freue ich mich ihren Vorschlag umzusetzen.

Neben deutschen und schwäbischen Gerichten koche ich auch gerne Speisen aus der internationalen Küche. Bei der Auswahl der verwendeten Lebensmittel bevorzuge ich regionale Produkte. Bestimmte Gerichte können aufgrund der benötigten Zutaten nur saisonal angeboten werden. Die Zubereitung der Gerichte erfolgt ohne Fertigprodukte und künstliche Geschmacksverstärker. Blättern sie einfach in den folgenden Seiten. Natürlich bin ich gerne behilflich bei der Zusammenstellung ihres Wunschmenüs.

Sie haben Interesse gefunden – dann erstelle ich ihnen gerne ein unverbindliches Angebot. Über ihren Auftrag würde ich mich freuen.

VIEL FREUDE BEIM STÖBERN!!!

Vorspeisen –

Rustikale Leckerbissen – herzhaftes für die Hände

Fingerfood

- Fleischbällchen mit Dipsoßen
- Gefüllte Maiscrepes
- Weinblätter gefüllt mit Reis und Pinienkernen und Dill
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Spinat
- Miniquiche mit Speck, Petersilie und Zwiebeln
- Mangold oder Wirsingröllchen gefüllt mit Feta in Chiliöl
- Tapas – verschiedene Sorten
- Canapés – bunte Auswahl
- Tomate Mozzarella Spieß mit Basilikum
- Weintrauben Käse Spieß
- Champignons mit geröstetem Knoblauchbrot
- Auberginen- und Zucchiniröllchen mit Halloumikäse gefüllt

Antipasti und mehr

- Gegrilltes mariniertes Gemüse (Karotten, Zucchini, Auberginen, Kürbis, Paprika, Tomaten, Champignons,...)
- Schinken & Salamiplatte mit Oliven, Cocktailtomaten und Melone
- Bunte Käseauswahl
- Fischplatte mit Senf – Dill Soße und Meerrettichsahne
- Griechische Vorspeisenplatte mit Tsatsiki, Skordalia, gefüllten Weinblättern, Auberginensalat, Oliven, Peperoni, Schafskäse und gegrillter Paprika, dicke Bohnen mit Kräutern und Knoblauch oder in Tomatensoße
- Meeresfrüchtesalat
- Gefülltes Gemüse – bunt gemischt
- Vitello Tonnato

Dazu serviere ich gerne die passende Brotbeilage – Focaccia, Knoblauch, Zwiebel oder Kräuterbaguette, Sesambrot, Olivenbrot oder Baguette

Warme Vorspeisen

- Quiche - verschiedene Varianten
- Börek – türkische Teigblätter gefüllt mit Schafskäse, Joghurt und Eiern
- Spanakòpita – griechischer Spinatstrudel mit Schafskäse
- Gemüseküchen mit Tomaten und Kräutern oder Brokkoli mit Haselnüssen
- Falafel mit Röstgemüse und Humus

Salate

- Gemischte Blattsalate
- Rohkostbeigaben – Karotten, Gurken, Paprika, Weißkraut, Fenchel, Sellerie, Tomaten ...

Meine Salate serviere ich jeweils separat mit zwei Dressings nach ihrer Wahl – z.B. klassische Vinaigrette, Olivenöl/ Balsamico, Kräuterdressing, Joghurtdressing

Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Spaghettisalat mit Basilikum gehobeltem Pecorino und Pinienkernen
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Feta
- Caprese – Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Mediterraner Gemüsesalat
- Griechischer Bauernsalat
- Bohnensalat
- Blumenkohlsalat
- Weißkrautsalat
- Taboulè – Couscoussalat mit Gemüse und Oliven
- Gedünstete Karottenstifte mit Sonnenblumenkernen, Feta und Kreuzkümmel
- Waldorfsalat – Sellerie mit Äpfeln und Walnüssen
- Rote Beetesalat mit Walnüssen und Walnussdressing
- Grünkernsalat mit Rohkostgemüse und Käsewürfeln
- Salade Nicoise mit frischem Thunfisch

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Einlage (z.B. Maultäschchen, Griessklöschen, Eierstich, Flädle)
- Minestrone/ Gemüseintopf
- Kürbiscremesuppe mit Croutons
- Champignoncremesuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen
- Chili con carne
- Tomaten Suppe
- Rahmsuppe mit Zuckererbsen und Räucherforelle

Hauptspeisen

Pastagerichte

- Lasagne (klassisch, Spinatlasagne mit Schinken, Gemüselasagne)
- Canelloni gefüllt mit Hackfleisch, Schinken und Ricotta in Tomatensoße
- Tagliatelle mit Basilikum und Cherrytomaten mit gehobeltem Parmesankäse
- Pappardelle mit Schinken, Gemüse und frischen Pilzen
- Penne mit Blattspinat und Gorgonzola
- Tiroler Specknudeln mit Peccorino
- Spaghetti mit Kapern und schwarzen Oliven
- Risotto

Vegetarisches

- Grünkernbratlinge mit verschiedenen Dip-Soßen
- Hausgemachte Maultaschen gefüllt wahlweise mit Gemüse, Blattspinat – Gorgonzola, Steinpilz – Gorgonzola, Brokkoli – Haselnuss oder Käsemaultaschen mit jeweils passender Soße
- Käsebällchen mit Cashew-Soße
- Polentataler mit Kohlrabischeiben, Blattspinat und Knoblauchsahne
- Gefüllte Champignons mit Käse überbacken
- Möhrenköfte mit getrockneten Aprikosen
- Bunt gefülltes Gemüse der Saison
- „Polenta Lasagne“ mit frischem Gemüse
- Gemüse-Moussaka mit Fetakäse
- Gebratene marinierte Auberginen auf Blattspinat mit Tomaten und Käse
- Arabisches Moussaka mit Auberginen, Tomaten, Artischocken, Mandeln und Schafskäse
- Mariniertes gebratener Tofu in Erdnusssoße, Bulgur und Gemüse
- Tofu-Klößchen mit Walnuss-Kapernsoße, Naturreis und Gemüse
- Falafel mit Gemüse, Humus und Joghurtsoße mit Fladenbrot
- Käsespätzle
- Nussbraten

Vom Rind

- Brasato – Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
- Sauerbraten
- Burgunderbraten
- Kalbsschnitzel paniert oder mit Zitronensauce
- Rinderhüftsteaks mit Paprika und Champignons oder Gorgonzola
- Schwarzbiergulasch
- Gekochte Rinderbrust mit Kräutersauce und Meerrettichsahne
- Moussaka
- Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse)

Vom Schwein

- Schnitzelvariationen (klassisch, Mandelschnitzel, Kräuterschnitzel, Parmesanschnitzel, Haselnussschnitzel)
- Schnitzel mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten
- Schnitzel gefüllt mit getrockneten Tomaten, Käsecreme und Rauchfleisch mit gegrillten Tomaten
- Schweinebraten
- Schweinehals aus dem Backofen
- Schweinefilet mit Kräuterkruste in Mais-Crêpes
- Schweinemedallions im Speckmantel in einer Steinpilz – Gorgonzola Soße
- Schweinefilet mit Sahnesoße und frischem Pfeffer
- Hackfleischrolle in Blätterteig
- Bierkrustenbraten

Geflügel

- Indisches Geflügelcurry mit Cashews und Paneer
- Putengeschnetzeltes mit frischen Pilzen
- Putenschnitzel
- Tomatenhuhn mit Zwiebeln, Kräutern und schwarzen Oliven
- Hühnerbrustfilets mit Mandelkruste

Lammgerichte (vom Schafhof Jauernik Weißlensburg)

- Lammschmortopf mit Paprika, Zwiebeln und Cherrytomaten
- Gebeizter Lammbraten mit dunklem Soßenfond
- Lammcurry mit getrockneten Aprikosen
- Lammfleisch mit Senf-Kräuter-Kruste
- Lammrollbraten

Fischgerichte

- Rote Meerbarben in Olivenöl Soße auf Röstgemüse
- Schwarzer Heilbutt auf Blattspinat und Rote Bete Soße
- Lachs mit Dill – Sahnesoße
- Bengalisches Fischcurry

Beilagen

- Spätzle
- Serviettenknödel
- Kartoffelkühle mit Sesam
- Kartoffelgratin
- Kartoffelspalten aus dem Backofen
- Polenta
- Gemüse-Couscous mit Kichererbsen
- Reis
- Nudeln
- Kartoffelbrei

Gemüse – *die Auswahl der Gemüsebeilage ist Saisonabhängig*

- Buntes Gemüse natur, mit Butter oder Buttersoße
- Gemüsegratin
- Indisches Gemüsecurry
- Brokkoli mit Haselnussbutter
- Paprika mit Tomaten gefüllt
- Blattspinat mit Mandelstiften und Knoblauchsahne
- Ratatouille
- Mediterranes Röstgemüse
- Weinsauerkraut mit Speck
- Rotkohl mit Himbeeressig

Desserts – *die Auswahl der Früchte ist Saisonabhängig*

- Mohncreme mit frischem Fruchtmark
- Haselnuss - Karamell Creme mit frischem Obstsalat
- Grießflammeri mit marinierten Rotweinpflaumen
- Panna Cotta mit Mascarpone und Sauerkirschen
- Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
- Mascarpone mit Äpfeln und Walnusskrokant
- Limetten-Joghurt-Mousse mit frischen Früchten
- Grießtaler im Haselnussmantel und Dörrobstkompott
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Mascarponecreme mit Preiselbeeren und Amarettinis

Das besondere Erlebnis – Eventcatering

Ich bereite vor Ihren und den Augen Ihrer Gäste eine **Paella** mit den Zutaten nach Ihren Wünschen zu.

Ein weiteres Angebot sind **Fleischspieße** mit unterschiedlichen Fleischarten, Gemüse und Feuerkartoffeln auf offenem Feuer. Passend dazu serviere ich verschiedene Dips und selbstgebackenes Brot.

Lassen Sie sich von den Bildern auf meiner Homepage inspirieren!!!