

# 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 freue ich mich!

## VIEL FREUDE BEIM STÖBERN!!!

## Vorspeisen –

## Rustikale Leckerbissen – herzhaftes für die Hände

---

### Fingerfood

- Fleischbällchen mit Dipsoßen
- Gefüllte Flädle (Tomate-Olive-Mozzarella, Erbse-Feta, Forelle-Apfel-Walnuss)
- 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
- Pintxos/ Tapas – verschiedene Sorten
- Tomate Mozzarella Spieß mit Basilikum
- Auberginen- und Zucchinirollchen

### 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
- 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
- Griechischer Bauernsalat
- Bohnensalat
- Blumenkohlsalat
- Bayrischer Krautsalat
- 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
- Fenchelsalat mit Orangen und Oliven

## Suppen

- Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe mit Einlage (z.B. Maultäschchen, Griesklöschen, Eierstich, Flädle)
- Minestrone/ Gemüse Eintopf
- Kürbiscremesuppe mit Croutons
- Karottensuppe
- Gulaschsuppe
- Chili con carne
- Tomaten Suppe
- Kartoffelsuppe
- Maronensuppe mit geröstetem Speck

## Hauptspeisen

---

### Pastagerichte

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

## Vegetarisches

- Grünkernbratlinge/ Hirsebratlinge 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
- Gemüse-Moussaka mit Fetakäse
- Gebratene marinierte Auberginen auf Blattspinat mit Tomaten und Käse
- Arabisches Moussaka mit Auberginen, Tomaten, Artischocken, Mandeln und Schafskäse
- Falafel mit Gemüse, Humus und Joghurtsoße mit Fladenbrot
- Käsespätzle
- Risotto (verschiedene Sorten)
- Gemüsepastete im Blätterteigmantel

## Vom Rind

- Burgunderbraten
- Sauerbraten
- Rinderrouladen
- Rinderhüftsteaks mit Paprika und Champignons oder Gorgonzola
- Schwarzbiergulasch
- Tafelspitz mit Meerrettich
- Moussaka
- Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse)
- Boeuf bourguignon
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstgemüse und Kräuterremoulade
- Kalbsschnitzel paniert oder mit Zitronensoße
- Gefüllte Kalbsbrust

## Vom Schwein

- Schnitzelvariationen (klassisch, Mandelschnitzel, Kräuterschnitzel, Parmesanschnitzel, Haselnussschnitzel)
- Schnitzel mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten
- Rotolo di Maiale - Schweinerollbraten gefüllt mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Rauchfleisch mit gegrillten Tomaten
- Schweinebraten
- Schweinemedallions im Speckmantel in einer Steinpilz – Gorgonzola Soße
- Schweinefilet mit Sahnesoße und frischem Pfeffer
- Hackbraten im Speckmantel
- Bierkrustenbraten
- Gefüllter Schweinebauch

## Geflügel

- Indisches Geflügelcurry mit Cashews und Paneer
- Putengeschnetzeltes mit frischen Pilzen
- Putenschnitzel
- Tomatenhuhn mit Zwiebeln, Kräutern und schwarzen Oliven
- Hähnchenbrustfilets mit Mandelkruste
- Coq au Vin

## Lammgerichte (vom Schafhof Jauernik Weißlensburg)

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

## Fischgerichte

- Schwarzer Heilbutt auf Röstgemüse
- Viktoriabarsch auf Blattspinat und Haselnussbutter
- Lachs mit Dill – Sahnesoße
- Bengalisches Fischcurry

## Beilagen

- Spätzle
- Serviettenknödel
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelgratin
- Kartoffelspalten aus dem Backofen (Rosmarin, Paprika oder Salz)
- 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
- Blattspinat mit Mandelstiften und Knoblauchsahne
- Ratatouille
- Mediterranes Röstgemüse
- Weinsauerkraut mit Speck
- Rotkohl mit Himbeeressig

Wolfgang Köppel

## 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
- Joghurt-Mousse (Limette, Zitrone *oder* Orange) mit frischen Früchten
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Schwarzwaldbecher

## 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, selbstgebackenes Brot und Salate.

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