

Cateringmappe

HERZLICH WILLKOMMEN!

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Ideen. Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Vorstellungen bei der Planung Ihres Menüs einbringen. Wir helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

VIEL FREUDE BEIM STÖBERN!!

Vorspeisen

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 oder Garnelen
- Lachsschnecken mit Blätterteig
- Schinkenhörnchen mit Quark-Öl-Teig
- Wirsingröllchen gefüllt mit Feta in Chiliöl
- Pintxos/ Tapas – verschiedene Sorten
- Tomate Mozzarella Spieß mit Basilikum

Wolfgang Köppel

Antipasti und mehr

- Gegrilltes mariniertes Gemüse (Karotten, Zucchini, Auberginen, Kürbis, Paprika, Tomaten, Champignons,...)
- Schinken & Salamiplatte
- Bunte Käseauswahl
- Fischplatte mit frisch geräuchertem Fisch und hausgebeiztem Lachs
- Griechische Vorspeisenplatte mit griechischen Dips, gefüllten Weinblättern, Oliven, Peperoni, Schafskäse und gegrillter Paprika, dicke Bohnen
- Meeresfrüchtesalat
- Gefülltes Gemüse – bunt gemischt
- Vitello Tonnato

Dazu servieren wir 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
- Spanakópita – griechischer Spinatstrudel mit Schafskäse
- Falafel mit Röstgemüse und Humus

Salate

- Gemischte Blattsalate
 - Rohkostsalate – Karotten, Gurken, Paprika, Weißkraut, Fenchel, Sellerie, Tomaten ...je nach Saison
- Unsere Salate servieren wir jeweils separat mit zwei Dressings nach ihrer Wahl – z.B. klassische Vinaigrette, Olivenöl/ Balsamico, Kräuterdressing, Joghurtdressing*

Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Spaghetti Salat 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
- Taboulé
- Gedünstete Karottenstifte mit Sonnenblumenkernen, Feta und Kreuzkümmel
- Waldorfsalat – Sellerie mit Äpfeln und Walnüssen
- Rote Bete Salat mit Walnüssen und Walnusss dressing
- Grünkernsalat mit Rohkostgemüse und Käsewürfeln
- Berglinsensalat
- Fenchelsalat mit Orangen und Oliven
- Coleslaw oder Appleslaw

Suppen

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

Hauptspeisen

Pasta und Nudel Gerichte

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

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
- Polentataler mit Kohlrabischeiben, Blattspinat und Knoblauchsahne
- Gefüllte Champignons mit Käse überbacken
- Möhrenköfte mit getrockneten Aprikosen
- Bunt gefülltes Gemüse der Saison
- Falafel mit Gemüse, Humus und Joghurtsoße mit Fladenbrot
- Käsespätzle
- Risotto (verschiedene Sorten)
- Gemüsepastete im Blätterteigmantel
- Krautwickel
- Gefüllte Nudeln mit Blattspinat, Kraut und Lauch mit Kürbissoße

Wolfgang Köppel

Rice & Curry

- Indisches Geflügelcurry mit Cashews und Paneer
- Lammcurry mit getrockneten Aprikosen
- Bengalisches Fischcurry
- Gebratenes Kraut mit Kokosnuss
- Dal – Linsen in Kokossoße
- Gemüsecurry
- Gebratener Blumenkohl in Cashew Soße
- Samosas, Naanbrot, Vade
- Kartoffel-Curry (optional mit Süßkartoffel)
- Reis
- Ananas-Gurke-Cashew-Salat
- Verschiedene Chutneys

Vom Rind und Kalb

- Burgunderbraten
- Sauerbraten
- Rinderrouladen
- Rinderhüftsteaks mit Paprika und Champignons oder Gorgonzola
- Schwarzbiergulasch
- Tafelspitz mit Meerrettich
- Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse)
- Boeuf Bourguignon
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstgemüse und Kräuterremoulade
- Kalbsschnitzel paniert oder mit Zitronensoße
- Kalbsrahmbraten
- Scallopine al Limone
- Saltimbocca alla Romana

Wolfgang Köppel

Vom Schwein

- Schnitzelvariationen (klassisch, Mandelschnitzel, Kräuterschnitzel, Parmesanschnitzel, Haselnussschnitzel)
- Rotolo di Maiale - Schweinerollbraten gefüllt mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Rauchfleisch mit gegrillten Tomaten
- Schweinebraten
- Schweinemedallions in Pilzrahmsoße
- Schweinemedallions im Speckmantel in einer Steinpilz – Gorgonzola Soße
- Schweinefilet mit Sahnesoße und frischem Pfeffer
- Bierkrustenbraten
- Rosa gegrillter Schweinerücken
- Toskanischer Schweinebraten

Geflügel

- Putengeschnetzeltes mit frischen Pilzen
- Putenschnitzel
- Tomatenhuhn mit Zwiebeln, Kräutern und schwarzen Oliven
- Hähnchenbrustfilets mit Mandelkruste
- Coq au Vin
- Gefüllte Puten *oder* Hähnchenbrust

Lammgerichte (vom Schafhof Jauernik Weißlensburg)

- Lammragout
- Lammrollbraten
- Lammkeule im Estragonsud mit Mandelsoße

Fischgerichte

- Schwarzer Heilbutt auf Röstgemüse
- Lachs mit Dill – Sahnesoße
- Lachs gegrillt
- Zander auf Blattspinat

Beilagen

- Spätzle
- Serviettenknödel
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelgratin
- Kartoffelspalten aus dem Backofen (Rosmarin, Paprika oder Salz)
- Polenta-Taler
- Gemüse-Couscous
- Reis, Tomatenreis, Djuvec-Reis, Risotto
- Nudeln
- Kartoffelbrei

Gemüse – *die Auswahl der Gemüsebeilage ist Saisonabhängig*

- Buntes Gemüse natur, mit Butter oder Buttersoße
- Brokkoli mit Haselnussbutter
- Blattspinat mit Mandelstiften und Knoblauchsahne
- Ratatouille
- Mediterranes Röstgemüse
- Weinsauerkraut mit Speck
- Rotkohl mit Himbeeressig
- Rosenkohl
- Speckbohnen

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
- Himbeertraum

Das besondere Erlebnis – Eventcatering

Paella - mit den Zutaten nach Ihren Wünschen. Frisch zubereitet auf Ihrer Veranstaltung.

Fleischspieße, Plancha und Dutchoven – das besondere Grillerlebnis - mit unterschiedlichen Fleischarten, Gemüse und Kartoffeln auf offenem Feuer. Passend dazu servieren wir verschiedene Dips, selbstgebackenes Brot und Salate.