



Catering

GASTRONOMIE IM SOZIAL- UND GESUNDHEITSWESEN

Buffet- & Menüvorschläge





Catering

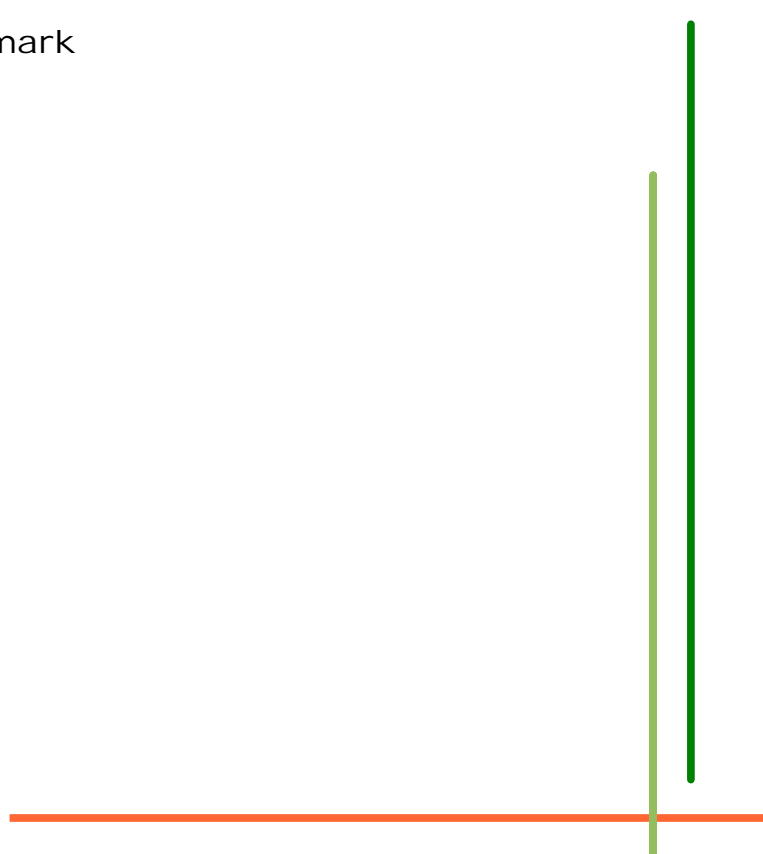
GASTRONOMIE IM SOZIAL- UND GESUNDHEITSWESEN

Euro Asiatisches Buffet

Chili-Zitronengras gebeizter Lachs auf Palbohnensalat
Gnocchisalat mit Maishähnchenbrust, jungem Lauch und
Kaiserschoten
Rosa gebratene Kalbsnuss mit Pilzsalat
Barbarieentenbrust an dreierlei Linsensalat
Sushi und Sashimi von Lachs und Thunfisch
Mozzarella mit Mango und Papaya

Atlantikseezungenfiletstreifen mit
Artischocken und Kartoffeln - frisch aus dem Wok
Putenbruststreifen in Tandoori mit süß-saurer Sauce
Wokgemüse und Duftreis

Dessertpyramide serviert in kleinen Gläschen
Mangomousse
Salat von exotischen Früchten
Gebrannte Vanillecrème
Panna Cotta mit Erdbeermark
Cappuccinocrème





Catering

GASTRONOMIE IM SOZIAL- UND GESUNDHEITSWESEN

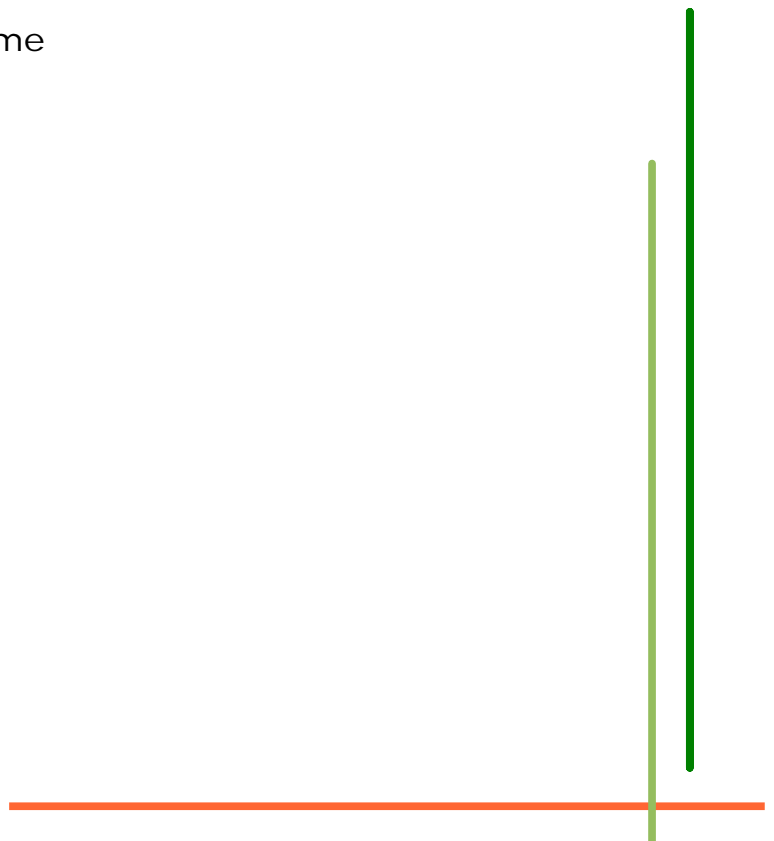
Sommerbuffet aus der Toskana

Nudelsalat mit Meeresfrüchten
Wachtelterrinen mit Grapparosinen
Carpaccio vom Weideochsenfilet mit Hobelkäse
Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
Kleine Sulz von Mittelmeerfischen
- mit Tomate und Basilikum im Weckglas
Kaninchenterrine mit Salbeisauce
Antipasti vom Gemüse mit Bergkräutern und altem Balsamico
Tafelspitz vom Kalb mit leichter Thunfischsauce

Mediterrane Brotvariation

Nudelvariationen

Amarettotörtchen mit Mandelschaum
Tiramisu mit Moccasauce
Frische Beeren mit Marsalacrème





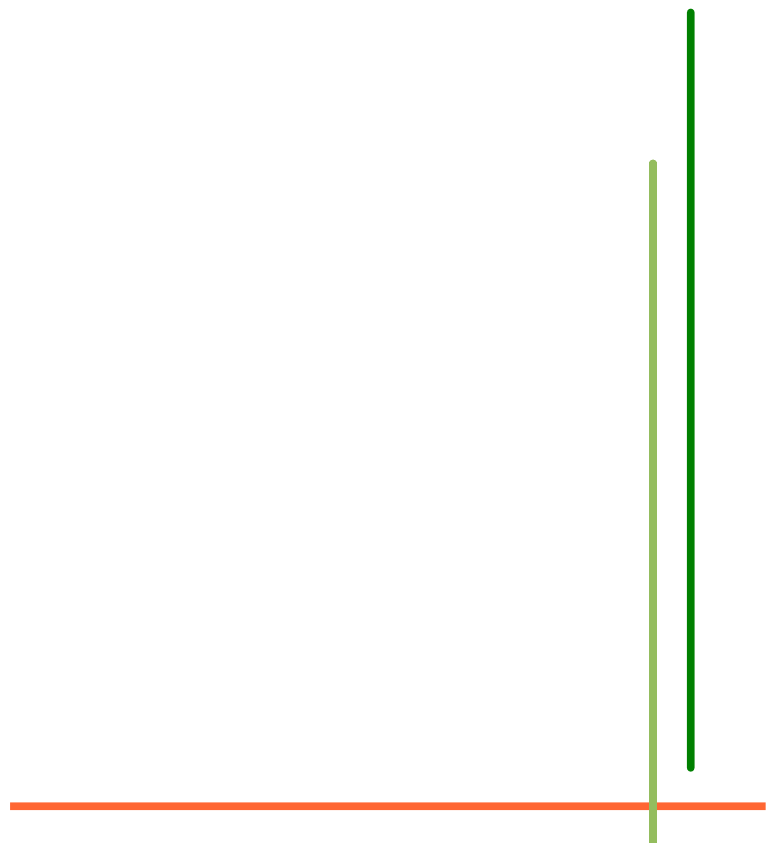
Friesisches Buffet

Matjestatar mit Kapern, rosa Pfeffer und Zwiebeln
Cocktail von Nordsee-Granat
Variationen aus der Räucherammer
Matjesröllchen „Lord Nelson“ mit Apfelring und
Preiselbeermeerrettich
Hausgebeiztes von Lachs und Heilbutt
Speckkartoffelsalat
Bunte Salatvielfalt angemacht oder mit feinem Dressing
Allerlei Saucen und Dips

Deftige Brotauswahl

Friesische Kartoffelsuppe mit Porree und Röstbrot
Knuspriger Seelachs direkt aus der Pfanne mit Krabbensauce
Deichlammkeule mit Machandelsauce
Junges Gemüse vom Tagesmarkt
Bratkartoffeln

Friesische Teecrème
Ofenfrischer Schmandkuchen
Rumfrüchte mit Vanillecrème





Catering

GASTRONOMIE IM SOZIAL- UND GESUNDHEITSWESEN

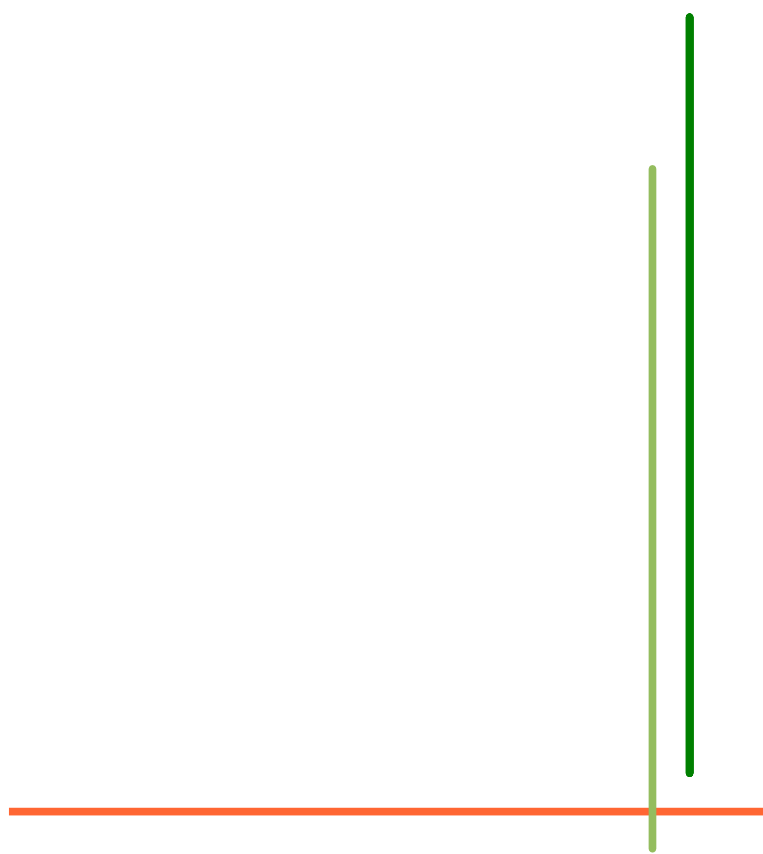
Münchner Viktualienmarkt- Buffet

Mini-Fleischpflanzerl mit süßem Senf
Heißgeräuchertes aus der Alm-Bauernkate mit säuerlichem Gemüse
Eingelegter Presssack mit bunten Zwiebelringen
Landjäger
Obatzter mit Zwiebeln und Paprika
Radischnecken mit Himalajasalz
Herzhafter Wurstsalat mit bunter Paprika
Speckkrautsalat

Brotsortiment mit Laugengebäck

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
Rostbratwürstchen auf dem Weckerl
Ofenfrischer Fleischkäse mit geschmolzenen Zwiebeln
Kross Gebratenes vom Spanferkel mit Starkbiersauce
Bayrisch Kraut und Semmelknödel

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Kaiserschmarrn





3-Gang-Menüs

Menü 1

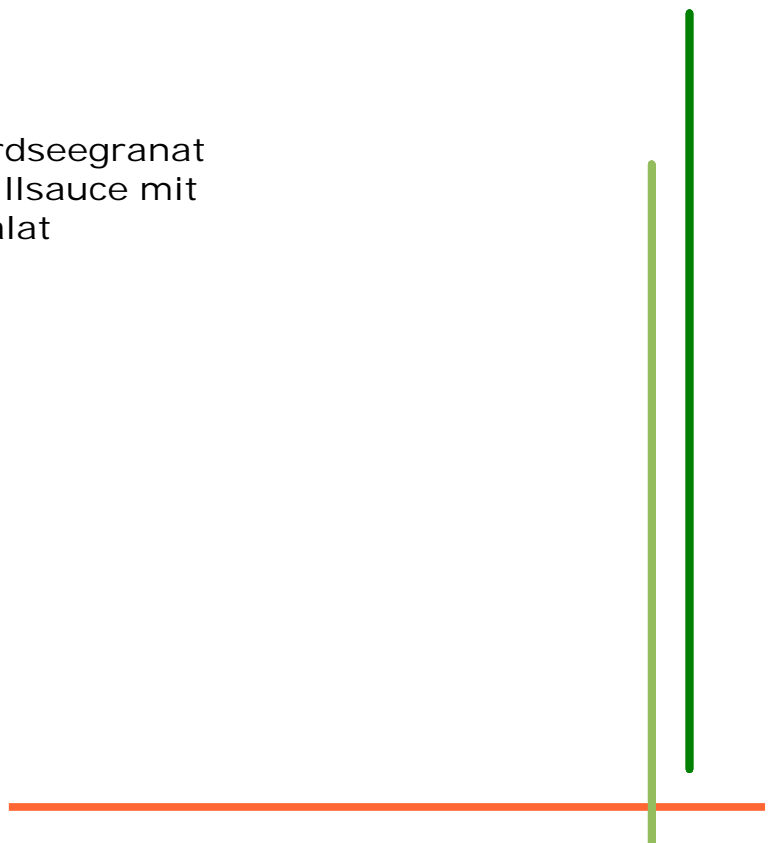
Tomatenschaumsuppe mit Basilikum
Maispoulardenbrust an Kresse-Rieslingsauce
mit jungem Gemüse vom Tagesmarkt und Butterreis
Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeermark

Menü 2

Champignonrahmsuppe
Herzhaft gefüllte Rinderroulade
mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 3

Kartoffelschaumsuppe mit Nordseegranat
Gebratenes Seelachsfilet an Dillsauce mit
Butterkartoffeln und Gurkensalat
Vanilleflan mit Kirschkompott





Catering

GASTRONOMIE IM SOZIAL- UND GESUNDHEITSWESEN

Menü 4

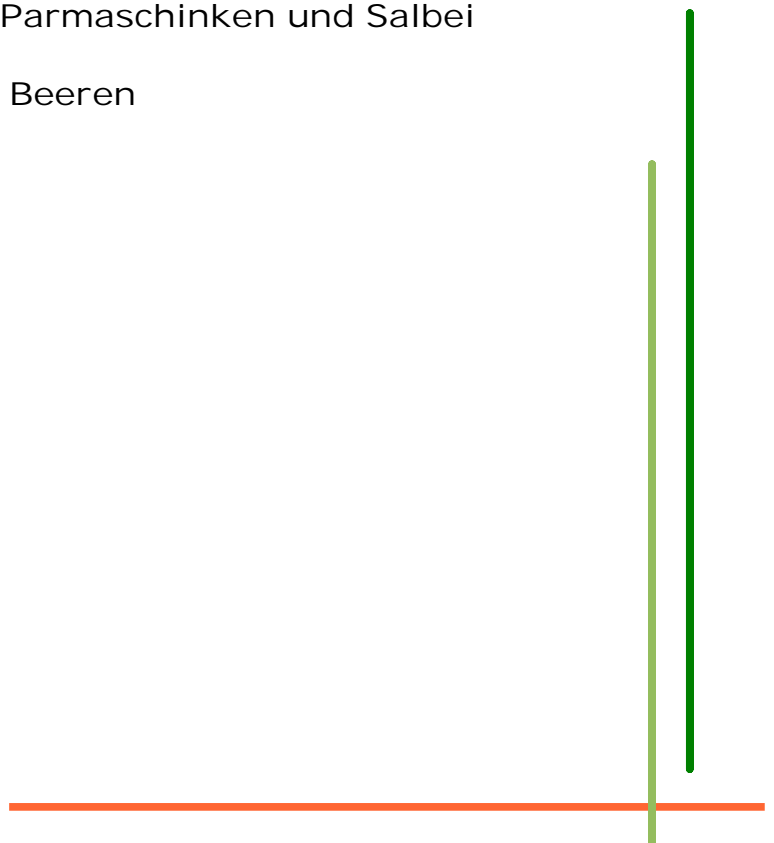
Blattsalatrose mit Parmaschinken und Estragonmelone
Kalbsrückensteak an Pilzrahm mit jungem Gemüse und
Butterspätzle
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Beerenfrüchten

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Klößchen
Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü 6

Gemüse-Antipasti mit Bruschetta
Putenbrüströllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
an Ratatouille und Farfalle
Mascarponecrème mit frischen Beeren





Brötchen, Canapées & Co.

Wir empfehlen pro Person drei halbe Brötchen.
Die Brötchen liefern wir wahlweise als Weizenbrötchen oder Vollkornbrötchen.

Halbe Brötchen belegt mit Salatblatt und ...

Käse

Edamer
Gouda
Butterkäse
Tilsiter
Burlander
Kräuterschnittkäse
Camembert
Brie
Kräuterfrischkäse mit Radieschen
Angemachter Camembert

Wurst und Aufschnitt

Salami mit Frischkäse
Luftgetrocknete Salami Mailänder Art
Serrano Schinken mit Melone
Holsteiner Katenschinken mit Gurke
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Frisches hausgemachtes Schweinemett mit roten Zwiebeln
Schweinebraten mit pikantem Gelee
Tatar vom Rind mit Kapern, Ei und Zwiebeln pikant gewürzt
Italienische Mortadella mit Rucola
Kochschinken mit Orangen und Fenchel
Kasseler mit Tomate und Gurke
Geräucherte Putenbrust mit Orange und Kiwi



Fisch und Meeresfrüchte

Räucherlachs mit Orangen-Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Wildlachs mit Kräutern & pikantem Dip
Heißgeräucherter Tiefsee-Heilbutt mit Kaviarschmand
Shrimpsalat mit Früchtchen und Weinbrand
Nordseegranatsalat mit Dillspitzen und Radieschen
Teichforellenfilet geräuchert mit Preiselbeermeerrettich
Matjesfilet mit zweierlei Zwiebeln

Canapées

Wir empfehlen zum Empfang drei bis vier Stücke pro Person, als vollwertige Mahlzeit acht bis zehn Stücke.

Geräucherte Gänsebrust mit frischen Feigen & Portweingelee
Parmaschinken mit Ogen-Melone und Estragon
Rosa gebratene Entenbrust mit Fenchelsalat und Orangenfilet
Gänseleberparfait mit Pilzsalat und Kaki
Hirschmedaillon mit Lebermousse und Preiselbeeren
Luftgetrocknete Tiroler Almsalami mit Kräuterfrischkäse
Geräucherte Truthahnbrust mit karamellisierter Orange
Kalbsrücken „Vitello Tonnato“ mit pikantem Thunfischdip
Tatar vom Weideochsen mit Wachtelei
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzen
Filet vom Rind mit Hummer
Heilbutt und Wildlachsrose mit Gartengurken
Hausgebeizter Wildlachs mit Kaviarschmand und Dillblüte
Riesengarnele mit Cocktailmousse, Estragon und Melone
Lachstatar mit frischen Bergkräutern und Wachtelei
Leicht angebratenes Thunfischfilet im Pfeffermantel
Lachs-Garnelenroulade auf Gemüsesalat
Jacobsmuschel mit Bacon und Salbei
Seeteufelmedaillon mit Orangen-Lauch