

VORSPEISEN
SALATE
VEGETARISCH



CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | SALATE | VEGETARISCH



- Mediterraner Kartoffelsalat
- Brotsalat mit grünem Spargel
- Ruccola-/Feldsalat mit Mozzarella, Pinienkernen, frischen Feigen und Honigvinaigrette
- Cole-Slaw-Salat
- Rotkohlsalat
- Rahmgurkensalat
- Couscoussalat
- Bulgursalat mit grüner Zwiebelvinaigrette
- Griechischer Salat
- Spaghettisalat mit Ruccola
- Pilzsalat
- Roter Lisensalat
- Wassermelone-Gurkensalat
- Tortellinisalat (Ricotta-Spinat-, Mittelmeergemüse- oder Vinaigrette-Füllung)

WEITERE LECKERE SALATE AUF ANFRAGE!

VORSPEISEN
ANTIPASTI

 **das esszimmer**

CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | ANTIPASTI



- Marinierte Champignons
- Marinierte Paprika
- Tomatisierte Paprika
- Blattspinat mit Schafskäse und Pinienkernen
- Grappa-Möhren
- Datteln im Speckmantel
3 Stück p. P.
- Oliven im Speckmantel
3 Stück p. P.
- Mozzarella-Tomaten-Spieße 3 Stück p. P.
- Weiße Riesenbohnen in Salbei-Tomatensud
- Vitello Tonato
- Pomodori mit Anis
- Carponata (Gemüsetopf, etwas süßlich)
- Rotweinzwiebeln mit luftgetrockneter Salami
- Zitronenkartoffeln
- Auberginen mit Paprikacreme
- Scharfe Zucchini
- Eingelegte Olivern, gemischt
- Pollo Tonato
- Linsensalat mit Balsamico
- Lachs-Carpaccio
- Melone mit Parmaschinken
- Panzanella (Brotsalat)
- Marinierte Artischocken
- Marinierte Sardellen
- Marinierte Austernpilze

VORSPEISEN | ANTIPASTI



- Schweinefilet mit Balsamico mariniert
- Auberginen im Backteig mit frischem Parmesan
- Spargel in Dijon-Kresse-Marinade (Saison)
- Marinierte Kräuter-Garnelen
- Überbackne Zucchini mit Parmesan
- Rote-Beete-Carpaccio
- Marinierter Fenchel mit Rosinen
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Champignons mit gebratener Chorizzo
- Peperonata (mariniertes Mischgemüse)
- Ensaladilla Rusa (span. Tapassalat)
- Auberginen-Ziegenfischkäse-Happen
- Zucchiniboote mit Thunfischfüllung
- Albondigas mit Ziegenkäsefüllung
- Albondigas in Tomatensauce
- Keniabohnen mit Basilikum und Knoblauch mariniert
- Grüner Spargel, gebraten, im Serranomantel
- Pimientos del Padron (Saison)
- Mejillones en salsa picante (Miesmuscheln)

VORSPEISEN

DIPS UND
SAUCEN



CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | DIPS UND SAUCEN



- Ajoli
- Mojo picón
- Mojo verde
- Tzazikki
- Thunfisch-Dip
- Dattelcreme
- Kräuterschmand
- Aiva-Dip
- Feigen-Senf-Dip
- Räucherlachscreme
- Apfe-Zimt-Chutney
- Mango Chutney
- Humus (pikanter Kichererbsen-Dip)
- Avocado – Chili Dip
- Paprika – Walnuss Dip

VORSPEISEN
TRAMEZZINI
BROTE



CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | TRAMEZZINI BROTE



- Lachs, Ruccola, Zucchini frischkäse
- Rinderfilet, Trüffelbutter, Rosmarin, Zitrone
- Thunfisch, Römersalat, Möhrenraspel
- Zeigekäse, Frühlingszwiebeln, Paprikapaste
- Luftgetrocknete Salami, Senfmajonaise, Gurke
- Gebackene Aubergine, Gorgonzolacreme

VORSPEISEN
SUPPEN
VEGETARISCH



CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | SUPPEN | VEGETARISCH



- Kürbis-Kokossuppe
- Zucchini-Proseccosuppe
- Curry-Linsensuppe
- Pfifferlingrahmsuppe
- Paprikacremesuppe mit gerösteter Paprika
- Karotten-Inwersuppe
- Tomaten-Kichererbsensuppe
- Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
- Rahmsuppe mit braunen Champignons
- Französische Zwiebelsuppe mit Parmesanchips
- Melonen-Pfeffersuppe (mit grünem Pfeffer)
- Spinat-Erbсен-Süppchen mit Kürbiskernen
- Kichererbsen-Kürbissuppe
- Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)
- Geeiste Gurkenrahmsuppe
- Kalte Tomaten mit Apfel und Mozzarella

VORSPEISEN

SUPPEN



CATERING & VERANSTALTUNGEN

VORSPEISEN | SUPPEN



- Feine Kartoffelcremesuppe mit getrennt servierten Einlagen:
 - Lachsstreifen
 - Schnittlauchröllchen
 - gehacktes Ei
 - Kochschinkenwürfel
 - Rosmarincroutons
- Ungarische Gulaschsuppe
- Chilli con carne
- Gyrossuppe
- Käse-Hackfleischsuppe mit frischem Lauch
- Mulligatawny (Ostindische Hühnersuppe)
- Rindfleischsuppe mit klassischer Einlage
- Hühnersuppe mit klassischer Einlage

FINGERFOOD
VEGETARISCH



CATERING & VERANSTALTUNGEN

FINGERFOOD | VEGETARISCH



- mini Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Mini Brioche mit Mozzarella-Füllung
- Crepes-Rolle mit veganer Füllung am Spieß
- Pastasalat mit gerösteten Nüssen und Lauchzwiebeln im Glas
- Couscoussalat im Gläschen
- gefüllte Champignons
- Bruschetta mit Blattspinat und Feta
- Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse
- Zwiebeltörtchen in der Kapsel
- Lauchtörtchen in der Kapsel
- Grappamöhrenrolle mit Ziegenfrischkäse
- marinierter Champignon-Paprikaspieß auf Tabulé
- Ensaladilla Russa (span. Tapassalat) im Gläschen
- Geeiste Gurkenrahmsuppe
- Verschiedene Salate und Antipasti im Bügelverschlussglas (je nach Auswahl)

S.1

FINGERFOOD



CATERING & VERANSTALTUNGEN

FINGERFOOD S.1



- mini Frikadellen mit Feta-Topping und getrockneter Tomate
- Hähnchen-Ananas-Spieß mit Chilisauce
- kleine Schnitzelchen am Spieß
- Leberkäsebällchen mit Cornichons am Spieß
- mini Wraps mit verschiedenen Füllungen
- marinierte Zwiebeln mit ital. Salami am Spieß
- Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Mini Brioche mit Lachs- und Bratenaufschnitt-Füllungen
- geratene Riesengarnele auf Zitronen-Ajoli
- Lachs-Mozzarella-Rolle am Spieß
- rosa gebratenes Roastbeef mit Frischkäsefüllung am Spieß
- Datteln im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel

S.2

FINGERFOOD



CATERING & VERANSTALTUNGEN

FINGERFOOD S.2



- Chicken-Pepper-Rolls am Spieß
- Lachs-Crepes-Rolle am Spieß
- mini Saltimbocca am Spieß
- gebratener grüner Spargel im Seranomantel
- Bruschetta mit Blattspinat und Salami
- Vitello tonato mit Thunfischcreme am Spieß
- Schweinefilet „Balsamico“ im mini Schälchen
- mediterraner Aspik im Weckglas
- Krebsfleisch in Tomatenaspik mit Wasabischmand im Weckglas
- Salat von der Entenbrust mit Pfirsich, Lauch und Himbeervinaigrette
- Ensaladilla Russa (span. Tapassalat) im Gläschen
- Lachstatar auf mini Röstie mit Kaviar- Schmand
- Verschiedene Salate und Antipasti im Bügelverschlussglas (je nach Auswahl)

DESSERTS



CATERING & VERANSTALTUNGEN

DESSERTS



- Tiramisu
- Erdbeertiramisu
- Panna Cotta mit frischen Feigen u. Weinsirup
- Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme
- Himbeerbaiser
- Cappuccinocreme
- Limonencreme
- Joghurt-Mascarponecreme mit Erdbeerpüree
- Crema Catalana
- Italienische Ingwercreme
- Flan Caramel
- Ricotta Mousse auf Fruchtspiegel
- Blaubeer-Rosmarin-Baiser
- Cantuccini-Nektarinen-Creme
- Schokoladencreme
- Herrencreme
- Vanillecreme mit Rumrosinen
- Mousse au chocolat
- Baileyscreme
- Welfenspeise
- Orangenmousse mit Kumquatkompott
- Mousse au chocolat blanc mit Gewürzkirschen

DESSERTS

SÜSSES IM FINGERFOOD- GLAS

(BEISPIELE)



CATERING & VERANSTALTUNGEN

SÜSSES IM FINGERFOODGLAS (BEISPIELE)



- Mousse au chocolat mit Himbeermark
- Mango Lassi im Shot-Glas mit Trinkhalm
- Vanilleschaum mit Schoko-Brandysauce
- Rotweincreme mit Sahnehaube
- Panna cotta mit Erdbeerpüree
- Blaubeer-Rosmarin-Baiser
- Cacke Pops (Kuchen am Stiel)