

Liebe Kundinnen und Kunden

durch eine sorgfältige Auswahl, viel Liebe beim Kochen und qualitativ hochwertigen Produkten, versuche ich es möglich zu machen, den Duft und Geschmack aus allen Herren Länder vom Rheinland bis zum Mekong-Delta ... von Spanien bis Marokko zu Ihnen zu bringen. Vor allen Dingen ist mir immer wichtig mit den landestypischen Produkten zu arbeiten.

Erleben Sie die Gemeinsamkeiten und die regionalen Besonderheiten der verschiedenen Regionen.

Ich nehme Sie beim Stöbern in meinem Prospekt auf eine (meine persönliche) kulinarische Reise durch die Länder mit.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige bereits von mir zusammengestellte Buffetvorschläge. Damit will ich Ihnen lediglich erst einmal verdeutlichen, wie sich ein Buffet bzw. auch ein Preis zusammensetzen kann.

Ich würde mich sehr darüber freuen, mit Ihnen meine Leidenschaft für die weltliche Küche teilen zu können.

Gerne stelle ich Ihnen auch **Ihr Buffet** nach Ihren Vorstellungen und Wünschen **individuell zusammen**. Sollten Sie sich für ein von mir vorgeschlagenes Buffet entscheiden, sind auch dort Abänderungen kein Problem.

Da mein Angebot recht umfangreich ist, stehe ich Ihnen auch gerne zu einer unverbindlichen Beratung zur Verfügung. (Termine nach Vereinbarung)

Ab 15 Personen werde ich gerne für Sie tätig.
--

Lieferungen auch an Sonn- und Feiertagen möglich

(Ausnahme: Ostern; Heiligabend und 1./2. Weihnachtstag).

Auf Wunsch kann ich auch ein TESTESSEN organisieren.

Ich bitte dabei um Ihr Verständnis, dass dies nur einen kleinen Auszug eines Buffet beinhalten kann. (Unkostenpauschale siehe AGB's)

Weitere Informationen zum Thema „Liefergebiet, Geschirr, Rechnung u. evtl. Zusatzleistungen“ entnehmen Sie bitte den anhängenden **allgemeinen**

Geschäftsbedingungen.

Somit verbleibe ich mit „kulinarischen Grüßen“

Ihre Biggi Claßen

Bei Interesse bitte - rechtzeitig – Termin sichern !!!

Inhaltsverzeichnis:

	<u>Seite</u>
Frühstücks-Buffets 1 - 3	3
Fingerfood-Buffet „2017“ / „Classico 2017“ / “Jedermann (-frau) 2017”	4
Fingerfood „A little bis English“ / „ein Hauch von Bento-Cuisine“ / Biggi´s Diner 2017	5
„Heute mal ne´Currywurst 2017“ / „Schnitzel & Friends 2017“ / Vegetarisch-„Soul Food (Essen für die Seele)	6
“... für Liebhaber der deftigen Küche“ / „L´Osteria“ / „Rustico“	7
“Streetfood-Buffet aus dem mittleren Orient“ / “Partytime klassisch“ / „Lecker, Lecker“	8
„Pure Frische 2017“ / „vegetarisch Italian Style“ / „NEUE Interpretation der griechischen Küche“	9
„Vita di campagna 2017“ / „Partytime mit Pfiff“	10
„auf rheinische Art 2017“ / „Düsseldorf trifft Köln 2017“ / Tapas „weiß-blau“	11
„Nordic Cuisine“ / „Best Western“ / „Little Italy 2017“	12
„mediterraner Genuss 2017“ / „Vive la France 2017“	13
“Tex-Mex” 2017 / “Tapas variados – bueno proveche” 2017	14
„Genüsse rund ums Mittelmeer 2017“ / „La cuisine de la Medina 2017“	15
„Cicchetti“ venezianische Tapas / „vietnamesisches Träumchen 2017“	16
„Reise über Mittelmeer 2017“ / „Morgenland 2017“	17
„Costa del Sol – Andaluz“ / „Klassisch und immer die No. 1 - 2017“	18
„Forza Italia 2017“ / „Traumhaft karibisch“	19
„California Kitchen – it´s fresh“ / Buffet „Tempel und Pagoden 2017“	20
„African Night 2017“ / “für die ganze Familie 2017”	21
„Berge & Meer“	22
noch weitere Einzelgerichte zu den Themen:	23 – 59
Suppen - Vorspeisen/Fingerfood/Antipasti/Tapas/Mezze - Häppchen/Wraps - Fischvorspeisen (kalt) - Fleischhappen (kalt) - Salate -	
Nudelgerichte (warm) - Fischgerichte (warm) - Fleischgerichte (warm) -	
Gemüse (warm) - Beilagen (warm)	
Käse- und Brotaufstriche - Dessert	
Liste der Allergene	60
Allgemeine Geschäftsbedingungen	61

Frühstücks-Buffer 1 „klassisch 2017“

- Lachsplatte mit Rauchlachs, graved Lachs, Sahnemeerrettich u. Honig-Dill-Sauce 4, 7
- „Kleinen“ Geflügelsalat „Classico“ mit Spargel, Mandarinen, Ananas, Champignons 3
- „Kleinen“ Fleischsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Schnittlauch, Edamerstreifen, 7, 10
Honig-Senf-Dressing
- gemischte Aufschnittplatte mit Kochschinken, Putenschinken, Salami,
Landschinken, Zwiebelmett
- Schnittkäse-Quartett mit Träubchen u. Caprese-Spießchen ausdekoriert 7
- Rührei mit Schnittlauch 3, 7 ; Tomate mit Käsehaube 7; Mini-Bratwürstchen (warm)
- kleine Brötchen, Rosinenbrot, Schwarzbrot 1,
Butter 7, Quark 7, Rübenkraut u. Erdbeermarmelade
- frischer Obstsalat und Orangen-Joghurt-Creme 7

Preis pro Pers. € 19,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Frühstücks-Buffer 2 „Delicious Israel“ (Vegetarisch)

- Avocado-Orangen-Salat mit Tomate, Mandeln, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln 8
- Israelischer Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Tahina-Dressing 11
- „Caprese Tel Aviv-Style“ Mozzarella gebettet auf einem knackigen Bulgur-Salat
mit Tahina-Zitronensauce beträufelt 1, 7, 11
- Rote Bete-Carpaccio mit geriebenem Ricotta-Salata
- Platte mit Tomaten, Schlangengurke, milder grüner Paprika, Oliven
- „Labneh“ (Frischkäse aus Joghurtkulturen) mit Z´atar u. Olivenoel 7, 11
- Falafel (warm) dazu Hummus 11 u. Auberginencreme 7, 11
- „Shakschuka“ Eier in Tomaten-Paprika-Sauce (warm) 3
- Fladenbrot u. Sesamringe 1, 11
- Medjool-Datteln 12, Trauben u. Granatapfelkerne
- „Malabi“ Panna cotta des mittleren Ostens (mit Rosenwasser/Pistazien verfeinert) 7, 8

Preis pro Pers. € 17,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Frühstücks-Buffer 3 „Breakfast, please“

- „baked Beans“ weiße Bohnen in Tomatensauce und gegrillte Tomate (warm)
- gebratene Champignons und Bacon (gebratener Speck) (warm)
- Honig-Senf-Bratwürstchen (warm) 10
- gebackene Eier mit Paprika u. Chorizo (warm) 3
- Frühstücksburrito – Tortilla gefüllt mit Rührei, Cheddar, Paprika, etwas
Chili, Avocado (warm) 1,3
- Mini-Brötchen 1, Muffins 1, 3, Butter 7, Orangen- u. Erdbeermarmelade
- „Eton Mess“ Creme aus Erdbeeren/Himbeeren, Baiser, Sahne 3, 7

Preis pro Pers. € 14,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Fingerfood-Buffer „2017“

- Antipasti-Spießchen: Tortellini-Spießchen mit getr. Tomate/Mozzarella 1, 7, ; Veggie-Spießchen mit Paprika, Olive, Zucchini; Caprese-Spießchen mit Tomate/Basilikum 7
- Carreebrothappen mit Ziegenkäse, Tapenade, getr. Tomate 1, 7, 12 und Pumpnickeltaler mit Avocado-Frischkäse-Creme u. süßer Chili 1, 7
- Bulgursalat mit Peters., Minze, Tomate, Gurke 1 im Gläschen
- „Tacchino-Uovo-Wrap“ mit Putenbrust, Eiersalat, Gewürzgurke gefüllt 1, 3, 7
- Hähnchen-Paprika/Oliven-Spieß, mediterran mariniert dazu ein Chili-Honig-Sößchen
- Polpettine all'italia (getr. Tomaten, schw. Oliven, Parmesan, Kräuter) 1, 3, 12 mit würzigem Pesto-Dip 3
- Tramezzini-Röllchen mit ital. Landschinken, Tomatencreme, Rucola 1, 7

Preis pro Pers. € 23,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Fingerfood-Buffer „Classico 2017“

- Flammkuchenhappen 1, 7 und Midi-Cheddar-Lauch-Quiche 1, 3, 7
- Matjes-Tatar mit Apfel, Sellerie, Schnittlauch im Schälchen 4, 9
- Party-Reissalat mit Paprika, Mandarinchen, Käse 3, 7 im Gläschen
- Carreebrötchen-Happen mit Brie /Feigensenf/Traube 1, 7 und Spießchen von Mozzarella (mit Feigensenf glasiert), Birne, Tiroler Speck 7, 10
- Duo von Schnitzelchen: Hähnchenschnitzelchen 1, 3 mit Mango-Curry-Dip und Schweineschnitzelchen 1, 3 mit Honig-Senf-Dip 10
- Frikadellchen mit Möhre 1, 3 am Spieß
- Lecker-Wrap mit gek. Schinken, Frischkäse, Emmentaler, Paprika, Kräuter 1, 7
- Tramezzini-Röllchen mit kleinem Puten-Salat (mit Mayo, Gürkchen, Kresse) gefüllt 1, 3
- Süßer Abschluss: Mini-Eclairs mit Vanille- u. Schokocreme gefüllt 1, 7

Preis pro Pers. € 24,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Fingerfood-Buffer „Jedermann (und –frau) 2017“

- Pizza-Schnecken mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, Käse gefüllt (kalt) 1, 7
- Wrap „Italia“ mit mediterranem Gemüse, Parmesan, Rucola 1, 7
- Tortilla „Espanola“ spanischer Kartoffelkuchen mit Aioli 3
- „Falafel“ mit Hummus-Topping auf kleinem israelischen Salat 11 im Gläschen
- kleine Schnitzelchen vom Schwein mit Cheddar überbacken u. Jalapenos 1, 7
- Hähnchenspießchen mit Ananas/Cherrytomate 8 und würzige Chicken-Fingers (panierte Hähnchenfilets) 1, 3 dazu Mango-Dip
- Mini-Hamburger mit Hackpatty, Gurke Tomate, Salat 1
- Häppchen von Carreebrot mit Gurke, Gouda u. Cherrytomate 1, 7
- Mini-Schoko-Sahnewindbeutel 1, 7, 8 und Mini-Windbeutel mit Kirschkompott u. Sahne 1, 7

Preis pro Pers. € 25,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Fingerfood „A little bit English“

- gerolltes Sandwich mit Ei-Kresse-Creme 1, 3, 7 und mit Thunfisch-Minz-Creme 1, 3, 4, 7
- Lachssandwich bzw. –häppchen mit Rote Beete-Walnuss-Paté 1, 4, 7, 8
- cremiger Linsensalat mit Staudensellerie, Grapefruit, Avocado, Bacon 3, 9 im Gläschen
- bunter Blattsalat mit Kresse, Minze, Erbsen und hellem Balsamico-Dressing im Gläschen
- Blätterteigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Curry gefüllt 1, 3, 10
- „Appetizer-Sticks“ mit Paprika, Perlzwiebel, Schinken-Käse-Röllchen, milder Peperoni
- „Sausage-Rolls“ Würstchen in Blätterteig (im Schlafrock) 1, 3
- Roquefort-Hackbällchen 1, 3 dazu Erbsen-Minz-Hummus 11
- königlicher Hühnchensalat mit Mango, Koriander, Sesamoel 11 am Spieß
(dieser Salat wurde zur Krönung der englischen Königin 1953 kreiert)
- „Trifle“, Schichtspeise mit Ingwerkeksen, Himbeeren, Mascarponecreme,
Lemon Curd 1,7 im Gläschen
- Mandel-Küchlein mit Matcha verfeinert 1, 3, 7, 8

Preis pro Pers. € 23,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Fingerfood-Bufferet „ein Hauch von Bento-Cuisine“

(im Hochsommer nicht mit rohem Fisch !!!)

- Salat mit marinierter Gurke, Edamame, Sprossen 10 im Gläschen
- Glasnudelsalat mit gerösteten Kichererbsen, grünen Bohnen, Chili, Erdnüsse,
Koriander 5 im Gläschen
- „Veggie-Inside Out-Roll“ mit Paprika, Möhre, Sprossen, Wasabimayonnaise 3
- „Avo-Sushi-Roll“ mit Avocado, Gurke, Surimi, Shichimi, Sesam 11, 14
- Lachstatar/Avocado/Limette u. Wasabicreme 4, 3 im Gläschen
- „Tataki vom Thunfisch“ mit Sesamcreme auf Ingwer-Gurkenbett 4, 11 im Schälchen
- „Spicy-Tuna-Roll“ mit Gurke, Thunfisch-Tatar, Spicy Sauce, Shichimi 4, 3, 11
- Asiatische Pfannkuchenröllchen mit Ente, Frühlingslauch u. Hoisin-Sauce 1, 6, 11
- „Teriyaki-Wrap“ mit Hühnchen, Rotkohl, Sellerie, Möhre 1, 7, 11
- „Tsukune“ japanische Hühnchenhackbällchen am Stiel 3 dazu Sojasauce 6
kombiniert mit Yakitori-Rinderspießchen 6
- Sojasauce 6, Wasabi, eingelegter Ingwer

Preis pro Pers. € 28,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Personen)

„Biggi´s Diner 2017“

- Caesar´s Salad mit „Pepp“ mit gegrillter roter Paprika, Kresse, Cherrytomaten, Parmesan 7
- „American Cole Slaw“ mit Weißkohl, Möhren, Sauerrahmdressing 7, 8
- „Chili con carne überbacken“ mit Kürbis, Cheddar, Mozzarella (warm) 7, 9
- „Pulled Turkey“ gerupfte Pute mit BBQ-Sauce (warm)
- Mini-Brötchen 1, Hamburgerpatty 1 dazu Guacamole und Sour cream 7
- Mix von Mini-Donuts gefüllt und Baby-Donuts ungefüllt 1, 7

Preis pro Pers. € 17,55 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Heute mal ne´ Currywurst © 2017“

- „Pink Cole Slaw“ mit Weiß- und Rotkohl, Rote Bete, Möhren, Sauerrahmdressing 3, 7, 10
- Griech. Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse, Peperoni, Oliven 7
- Hausgemachter Schaschliktopf aus Schweinegulasch (warm) 1
- Pfanne von der Currywurst mit weißen Würsten (oder Geflügelbratwurst) u. hausgemachter „fruchtiger“ Curry-Sauce (warm) 10
- Potato wedges (würzige Kartoffelspalten) (warm) mit Mayonnaise 3
- Partybrötchen 1, Kräuterbutter u. Tzatziki 7

Preis pro Pers. € 14,50 (mit Geflügelwurst € 15,00) – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Schnitzel & Friends 2017“

- Tomaten-Gurken-Feta-Salat mit Pinienkernen u. Apfelvinaigrette 7, 8
- Rheinischer Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Ei, Mayo 3
- Bunter Tortellinisalat mit Paprika, Ananas, Mais u. Thousand Island-Dressing 1, 3
- panierte Schweineschnitzel (warm) 1, 3
mit Zigeunersauce, Champignon-Rahmsauce 7 (jeweils separat/warm)
- Putenschnitzel „natur“ in tomatierter Käsesauce 7 **ODER** in Erdnuss-Curry-Sauce (warm) 8
- Röstis und Reis (warm)

Preis pro Pers. € 17,85 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Vegetarisch - „Soul Food (Essen für die Seele)“ (kalt)

- Quinoa-Spinat-Salat mit Ziegenkäse, Avocado, Radieschen, Sonnenblumenkernen 7,8
- „Insalata Mista deluxe“ Kräutersalat, Möhren, gebratenem Fenchel, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Orangenvinaigrette
- Salat von geröstetem Blumenkohl, Granatapfel, Minze, Petersilie Zitrusvinaigrette
- Kichererbsen-„Mini-Burger“ mit Avocado und Zwiebel-Salat 1, 7
- Mozzarella-„Mini-Burger“ mit Spitzpaprika, Tzatziki, Römersalat 1, 6, 7
- Zucchini-Wrap mit gegrillter Zucchini, Hummus, Chili-Käse, Tomaten, Blattspinat 1,7
- Brotauswahl 1 dazu Limetten-Aioli 3 und Petersilien-Hummus 11
- Erdbeer-„Macchiato“ sahnige Joghurtcreme getoppt von Erdbeerpürree+ Erdbeeren u. Sahnehäubchen 7

Preis pro Pers. € 16,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Eventuelle warme Ergänzung:

- Linsen-Feta-Bällchen auf Spinat-Couscous-Bett (warm) dazu würziger Ajvar-Dip 1, 3, 7

Preis pro Pers. € 18,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„..... für Liebhaber der deftigen Küche 2017“

- Krautsalat „Connecticut“ mit Weißkohl, Karotten, Paprika, Sauerrahm-Senf-Dressing 7, 10
- Klassischer Bohnensalat von grünen u. gelben Bohnen
- Klassischer Kartoffelsalat „mal anders“ mit Möhrenbrunoise, Balsamico-Remoulade, Ei 3

- Klassisches Tafelspitz dazu warme Meerrettichsauce (warm) 7, 9
- Schweinerückenbraten in etwas Sauce und dazu geschmorte Zwiebeln **oder**
- gefüllt mit Zwiebeln/Champignons in Sauce (warm) 1
- Kartoffel-Gratin (warm) 7

- „Dunkle Herrencreme“ – der Klassiker neu entdeckt mit Rumkirschen, Schokostückchen und Schokopudding 7

Preis pro Pers. € 17,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„L’Osteria“

- Salat von gebratener Zucchini, Paprika, Cherrytomaten, Pinienkernen, Basillikumvinaigrette und als Topping Knusperkapern 8
- Spargel-Ricotta-Fritatta mit Cherrytomaten, Käse, Basillikum 3, 7
- „Bresaola-Schnecken“ Blätterteigröllchen mit luftgetr. Rinderschinken, Ricotta, Bergkäse dazu etwas Parmaschinken u. Finocchiona 1, 3, 7

- „Rucola-Lasagne“ mit Parmesankäsecreme unter einer Tomatensaucen-Haube (warm) 1, 7
- „Salsiccia con fagioli“ italienische Bratwurst mit weißen Bohnen, Salbei, Rosmarin in Tomatensauce (warm)
- Bauernbaguette 1

- „Tiramisu al Vin Santo“ mit Cantuccini, Mascarponecreme, Schokospänen 1, 7, 8

Preis pro Pers. € 19,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Rustico“

- Salat der Saison mit Radieschen, Kresse im Gurkenkranz dazu Joghurt dressing 7
- Carreebrot 1 mit Röstzwiebel-Honig-Senf-Butter 7, 10

- „Pfefferpotthast“ westfälischer Rindergulasch (warm) 1
dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf (warm) 7, 9 und Gewürzgurken-Apfel-Häckerle
- Putenschnitzel in Curry-Sahnesauce mit Pfirsichen verfeinert (warm) 1, 7
dazu Broccoli mit Mandelbutter 7, 8 und Spätzle 1, 3 / Reis (warm)

- Sahnige Vanillecreme mit Himbeerkompott geschichtet 7

Preis pro Pers. € 19,90 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

“Streetfood-Bufferet aus dem mittleren Osten”

- Libanesische Linsensuppe (warm)
- Marokkanischer Salat mit Gurke, Möhren, Kichererbsen, Minze, Dill
- Linsen-Auberginen-Salat mit getr. Tomaten 12
- „Shawarma“ orientalisches Hähnchengeschnetzeltes (warm)
dazu Rotkohlsalat, Tahin-Joghurt 7, 11,
- „Kefta Tajine“ Rinderhackbällchen in Tomatensauce geschmort mit Eiern (warm) 1, 3
und Merguez (maghrebinische Bratwurst) (warm) dazu Harissa-Dip
- Fladenbrot/libanesisches Brot 1 dazu Koriander-Minz-Chutney und Avocado-Hummus 11
- „Baklava“ sehr süßes Gebäck 1, 8
- „Sütlac“ süßer Milchreis „aus der Türkei“ 7

Preis pro Pers. € 19,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Partytime klassisch“

- Bayr. Kartoffelsalat mit frischer Gurke u. süßem Senf-Dressing 10
- Reissalat mit Mais, Frühlingslauch, Paprika, Erdnüssen u. Erdnuss-Sahne-Dressing 7, 8
- Griech. Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Feta, Blattsalat, milde Peperoni/Oliven 7
- Blumenkohl-Mozzarella-Bällchen mit Schnittlauch u. Röstzwiebeln verfeinert 1, 3, 7
- Panierte Schnitzelchen von Huhn und Schwein, Frikadellchen und Senf 1, 10
- „Euro“-Wrap mit Kochschinken, Gouda, Avocado, Möhre, Rucola 1, 7
- „Bayrische Burger“ aus Laugen“konfekt“ mit Leberkäse, Remoulade, Senf, Röstzwiebeln,
Schnittlauch u. Salat 1, 3, 10
- Partybrötchen 1 mit Gouda-/Briehäppchen 7, Kräuterbutter und Paprika-Quark mit Feta 7
- Himbeer-Karamell-Becher, sahniger Quark mit Orangenkeksen, Himbeeren,
Karamellsauce geschichtet 1, 7

Preis pro Pers. € 20,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Lecker, Lecker“

- Schichtsalat „Seven“ mit Paprika, rote Zwiebeln, Kichererbsen, Gurke,
Feldsalat, Sour Cream-Dressing 7
- „scharfer“ Avocado-Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln und Feta 7
- Baguette 1 mit Tomaten-Oliven-Butter mit Thymian verfeinert 7
- Putenröllchen mit Preiselbeeren gefüllt im Tiroler Speck-Mantel in
Curry-Ananas-Sauce (warm) 7
- Reis (warm)
- „Cordon Bleu“ klassisch - paniertes Schweinesteak mit Käse und Schinken gefüllt 1, 3, 7
ODER auf spanische Art mit Chorizo und Manchego gefüllt 1, 3 (warm)
- Meersalz - Kartoffelchen in Basilikum-Butter geschwenkt (warm) 7
- Dunkle Herrencreme“ – der Klassiker neu entdeckt mit Rumkirschen, Schoko-
stückchen und Schokopudding 7

Preis pro Pers. € 21,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Pure Frische 2017“

- Kohlrabi-Salat mit Fenchel, Minze, Ahornsirup und Zitronenvinaigrette
- knackiger Salat von Broccoli, Tomate, Zuckerschoten, Gurke, Sprossen, roten Zwiebeln und helle Balsamico-Vinaigrette
- Caprese (Tomate/Mozzarella) mit Auberginen u. frischem Pesto 7, 8
- Baguette 1 und Tomaten/Basilikum-Aioli 3

- Schweinefilet mit Kräuterpesto auf Zucchini (warm) 12
- Rosmarinkartoffelchen (warm)
- Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Sauce (warm) 1, 7
- Reis (warm)

- Zitronenquarkcreme mit Himbeeren und Heidelbeeren 7

Preis pro Pers. € 21,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„vegetarisch Italian Style“

- Duo von Grillgemüse: Paprika u. Zucchini, mariniert mit Zitrusvinaigrette, gerösteten Kürbiskernen u. roten Zwiebeln 8
- Caprese (Tomate/Mozzarella) mit frischem Pesto 7, 8
- Bruschetta mit Zwiebeln-Marmelade u. Ziegenkäse (gratiniert mit Honig/Thymian) 1,7
- Paprika-Orangen-Salat mit Kichererbsen u. Artischocken
- Baguettebrot 1 und „crema di ceci e pomodori“ Tomaten-Kichererbsen-Creme 7

- Canelloni mit Ricotta u. Spinat gefüllt in Tomatensauce (warm) 1, 7
- „Involtini di melanzane“ Auberginenröllchen mit Erbsenfüllung auf Pilzcreme mit Parmesanhobel (warm) 7
- Rosmarinkartoffelchen in Schale (warm)

- „Trifle all'italiana“ Schichtspeise in grün/weiß/rot 7, 8
(Pistazien-Matcha-Creme, Mascarpone-Mandel-Creme und Erdbeer-Himbeerkompott)

Preis pro Pers. € 21,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„NEUE Interpretation der griechischen Küche“

- „Griech. Salat mal anders“ gebratener Feta, Gurken, u. Cherrytomaten, schwarze Oliven, Minze, milde Peperoni und Rotweinvinaigrette 7
- Weißkohl-Radieschen-Salat mit Dill verfeinert
- „Dakos“ griech. Bruschetta 1 mit Tomaten-Feta-Salat 7
- gebratene „Dolmades vegetarisch“ mit Reis-Minz-Füllung 7

- Ouzo-Rindergulasch mit Oliven, Möhren, Weißwein und Ouzo (warm) 1, 12
- Gyros „de Luxe“ Schweinegeschneitztes verfeinert mit Oregano, Fruchtsirup (Weintrauben- und Granatapfelsirup), Zwiebelringe (warm)
- Griech. Knoblauchkartoffeln mit Oregano, Zitrone (warm)

- Fladenbrot 1 dazu Auberginen-Feta-Creme und Tzatziki 7

Preis pro Pers. € 22,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Vita di campagna 2017“

- Italienischer bunter Salat mit Fenchel, Zwiebeln, Cherrytomaten, gegr. Paprika, weißen Bohnen, Basilikum
- Salat von jungem Spinat mit getr. Tomaten, Gurke, Minze, Zitronenvinaigrette 12
- Baguette 1 mit kleiner Käseauswahl 7 und Pfeffer-Zitronen-Butter 7

- Chianti-Gulasch mit Artischocken und Paprika (warm) 1
- Rosmarinkartoffelchen (warm)
- Geschmortes Huhn nach Bauernart mit Lauch, Champignons, Speck (warm) 1, 7
- Kartoffel-Möhren-Gemüse (warm)

- Joghurtmousse mit Heidelbeeren, -sauce und Schokostreusel 7
- „Cannoli“ mit Pistazien-Ricotta-Creme gefüllt 1, 7, 8

Preis pro Pers. € 22,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Partytime mit Pfiff“

- Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten, Zucchini, Parmesan, Rucola und Honig-Senf-Vinagrette 1, 7, 10
- „feuriger“ Kartoffelsalat mit Grillpaprika-Creme, Paprika, Champignons, glatte Petersilie weißen Bohnen, Basilikum 3
- Mexikanischer Schichtsalat mit Eisbergsalat, Avocado, Tomate, Mais, Sour Cream-Dressing 7

- Hühnchen-Schnitzelchen auf Piccata-Art dazu Pesto-Dip 1, 3, 7
- Rosmarin-Oliven-Hackbällchen 1, 3 dazu Fenchel-Tsatsiki 7
- „Cubanos-Wrap“ mit Schinken, Schweinebraten, Cheddar, Mojo-Sauce, Senf, Gewürzgurke, Salat 1, 7, 10
- Mini-Burger mit scharfem Lamm, gegrillter Paprika, Harissa-Creme, Rucola 1

- Oliven-Focaccia u. Carreebrötchen 1 dazu Käse-Melonensalat mit Cheddar u. Emmentaler, roten Zwiebeln, Petersilie u. Weißweinvinaigrette 7 und Avocado-Hummus 11

- Key Lime-Mousse mit leichtem Keksboden u. Amaretto 1, 7

Preis pro Pers. € 22,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Eventuelle warme Ergänzung:

- Linsen-Kichererbsen-Suppe mit Harissa u. Pimentos verfeinert

Preis pro Pers. € 24,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet "auf rheinische Art 2017"

- Linsen-Wurst-Salat mit braunen Linsen, Möhren, Fleischwurst u. Senf-Vinaigrette 10
 - Rheinische Mini-Croissants mit Blutwurst, F'lauch, Senf 1, 10
 - Döppekooche (Topfkuchen), gebackener Reibekuchenteig mit Speck u. Zwiebeln zu kleinen Happen geschnitten (kalt) mit Apfelmus 1, 3
 - Herings-Stipp mit Gürkchen, Apfel u. cremiger Sauce 4, 7
 - Endiviensalat mit süß-saurem Dressing, Zwiebelchen u. Speckgrieben 10
 - klassischer Bohnensalat mit gelben u. grünen Bohnen
 - Schweineroulade mit Frühlingslauch, Majoran, Pflaumenmus gefüllt (warm) 1
 - Bratkartöfelchen mit Speck u. Zwiebeln (warm)
 - Rheinischer Sauerbraten mit/ohne Rosinen (warm) 1
 - Ruode Kappes, Rotkohlgemüse und Spätzle 1, 3 (warm)
 - Gem. Baguette 1 mit Zwiebel-Senf-Butter 7, 10
 - Bienenstichcreme (V'Pudding, Quark, Sahne) 7 mit Mandelkrokant 8
- Preis pro Pers. € 22,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Personen)**

Buffet "Düsseldorf trifft Köln 2017"

- Carpaccio von der Flöns mit Zwiebeln, Gürkchen u. süß-saurem Senfdressing (Köln) 10
 - Tramezzini-Röllchen mit Zwiebelmett, Schnittlauch gefüllt (Köln) 1
 - „Äpples-Schlaht“ Rheinischer Kartoffelsalat mit Gürkchen, Ei, Mayo (D´dorf) 3
 - Platte mit Partyfrikadellchen und „Kohlrabi“ schnitzelchen 1, 3 dazu ABB-Senf 10
 - Kopfsalat mit Schnittlauch, Radieschen und Buttermilch-Dressing 7
 - Schweinebraten mit „Kölsch“, verfeinert mit Zwiebelringen, Speck, etwas Knoblauch, Thymian, Rosmarin u. Kölsch (warm) (Köln)
 - Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln u. ABB-Senf gefüllt (warm) (D´dorf) 10
 - Rahmwirsing 7 u. Speckböhnchen (warm)
 - Röstis u. Bratkartöfelchen mit Speck/Zwiebeln (warm)
 - Baguetteauswahl 1 mit Kräuterbutter 7
 - Schokoladenpudding mit Sahnehäubchen (Köln) 7
- Preis pro Pers. € 23,40 – inkl. 19 % MwSt (ab 20 Personen)**

Tapas „weiß-blau“ 2017

- Kartoffel-Pflanzerl mit Bergkäse u. Kräutern verfeinert 3 dazu Schnittlauchcreme 7
 - Kernige Griebenschmalz-Schnittchen 1
 - Obazda im Mürbeteig-Schälchen mit Gürkchen 1
 - Bayr. „Sushi“ mit Forelle, Apfel, Feldsalat gefüllt 4
 - Bayr. Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing 10 im Schälchen
 - Bayr. Wurstsalat 10 im Schälchen
 - Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Silberzwiebeln & Co. 1, 3
 - Panierte Bauernschnitzelchen (Panade mit Käse, Zwiebeln verfeinert) 1, 3, 7
 - Tramezzini-Röllchen mit Bauernmettwurst u. Gewürzgurke gefüllt 1, 7
 - „bayrischer Burger“ Laugenhappen mit Leberkäse, Remouladen-Senf-Creme, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Salat 1, 3, 10
 - Laugenkonfekt u. Carreebrothäppchen 1
 - bayr. Crème mit Himbeersauce 7 im Gläschen
 - kleine Zwetschgen-Datschl mit Zimtstreusel 1, 3, 7
- Preis pro Pers. € 23,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)**

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Nordic Cuisine“

- Rote Beete-Capaccio mit Ziegenkäse, Senfvinaigrette und Kakaonibs 7, 10
- Heringssalat mit „Wow-Effekt“ in den Nebenrollen spielen Nordseekrabben, cremiges Dressing und Wakame-Salat mit 2, 4, 10
- Stremellachs auf „knackigem Untergrund“ (Gurke/Apfel) mit einem Röstknoblauch-Joghurt-Sößchen 4, 10
- Blattsalat der Saison mit Möhrenraspel, Kresse u. Heidelbeerdressing 7
- Schmortopf „Kalops“ mit Rindergulasch, Tomate – süß/säuerlich angemacht 1 (warm)
- Hasselbeck-Kartoffeln mit Butter nappiert 10 (warm)
- „Ultimate Swedish Meatballs“ Fleischbällchen in cremiger Senfsauce 1, 7, 10 (warm) 1, 3
- Kartoffel-Pfifferlings-Stampf 7 (warm)
- „Smushi“ kleine Schnittchen mit Esrom-Käse und „Danablu“ dän. Blauschimmelkäse 7
- Apfel-Holunder-Kompott auf Milchreis im Glas 7

Preis pro Pers. € 24,60 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Best Western“

- „Summer Corn-Salat“ mit Avocado, Kidney Bohnen, Cherrytomaten, Koriander, Limetten-Vinaigrette
- „Western-Kartoffel-Salat“ mit Cheddar, knusprigem Bacon, Schnittlauch, Gürkchen, Sour Cream 7
- „knackiger Flusskrebs-Salat“ mit Gurke, Dill, Senf-Zitrus-Vinaigrette 2, 10
- „US-Tortilla Roll ups“ Röllchen mit Frühlingslauch, Tomate, Koriander/Cumin, Limette 1, 7
- Baguette/Bagels 1 mit Guacamole-Creme und Chili-Limetten-Butter 7
- Schweinesteaks mit Nacho-Panade (warm) 1, 3
- „Western-Chicken“ mit schwarzen Bohnen, Tomate, und einer Crème fraîche-Cheddar-Haube (warm) 1, 7
- Tomaten mit würziger Chili-Käsehaube (warm) 7
- Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf mit etwas Knoblauch (warm) 7
- Himbeer-Cheesecake mit Keksboden, Mascarpone/Quark-Creme im Glas 1, 7

Preis pro Pers. € 24,60 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Little Italy 2017“

- Auberginenscheiben mit Tomate/Parmesan und getr. Tomaten gefüllt mit Basilikum-Frischkäse 7, 12
- Tramezzini mit Thunfisch-Rucola-Creme gefüllt und Pizzastangen mit Tomate/Parmesan 1, 4, 7
- Antipasti-Skewers: mit Olive, Finocchiona, Provolone, Artischocken und mit Parmaschinken, Mozzarellabällchen, gegr. Paprika, Olive 7
- Möhren-Rucola-Salat mit Pinienkernen und Pecorinospänen 8
- Olivenbaguette/Baguette 1
- „Scaloppina di maiale al limone“ Zitronenschnitzel (auch mit Kalb oder Pute möglich) mit Cherrytomaten, Salbei u. Weißwein (warm) 1, 12
- Parmesan-Knoblauch-Drilinge (warm) 7
- Rinderragout in Balsamico-Sauce mit Pariser Karotten (warm)
- Fenchel-Safran-Kartoffelstampf (warm) 7
- Cappuccino-Creme, Karamell-Pudding mit Espresso/Sahne verfeinert u. Sahnehäubchen 7

Preis pro Pers. € 24,60 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„mediterraner Genuss“ 2017

- Cantaloupe-Salat auf Spinat mit bt. Paprika, Tomate, Orangensenfvinaigrette 10
- Mozzarella mit gegrillten Paprikabrunoise und Erbsen-Vinaigrette 7
- Duo von Gurken-Röllchen: mit Hummus u. Pute gefüllt 11 und mit Avocadocreame gefüllt (bestäubt mit Sumac) 7
- Salat „wie aus Nizza“ mit Römersalat, grüne Bohnen, Artischocken, Eier, Parmesanhobel, geröstete Sonnenblumenkerne, Honig-Senf-Balsamicovinaigrette 3,10
- Mallorquinisches Schweinefilet in Weißwein-Tomaten-Sauce mit Sobrassada (Paprikastreiwurst aus Mallorca) verfeinert (warm) 12
- Hähnchen „Alfredo“ mit Parmesan-Sahne-Sauce, Spinat u. getr. Tomaten (warm) 1, 7, 12
- Gemüse aus weißen Bohnen, mit Lauchzwiebeln u. Cherrytomaten (warm)
- Rosmarinkartoffelchen (warm)
- Baguette 1 mit „Crema di 'Nduja (Paprikastreiwurst aus Calabrien)“ 7 und portugiesische Sardinenpaté 4, 7
- Limoncello-Mousse mit Cantuccini 1, 7

Preis pro Pers. € 28,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

„Vive la France 2017“

(ein kleiner Ausflug in die Genüsse der franz. Küche* ☺)

- Feigen im Speckmantel mit Kräuterfrischkäse gefüllt 7 und Quiche vom Ziegenkäse mit getr. Tomaten, Frühlingslauch, Basilikum 1, 7, 12
- Avocado-Melonen-Verrine, Gläschen geschichtet mit Avocadopürree, Melone, Gurke und Sprossen
- Bunter Salat mit Cherrytomaten, Fenchel, roten Zwiebeln, gegr. Paprika, weißen Bohnen, Basilikum
- Baguette 1 und Limonen-Estragon-Aioli 3
- „Coq au vin“ Rotweinhähnchen mit Champignons (warm) 1, 12
- Thymiankartoffelchen (warm)
- „Filet de porc à la moutarde“ Schweinefilet mit Kräutersensfsauce (warm) 1, 10
- „Tartiflette de Provins“, Crème fraîche-Scheibenkartoffeln mit Speck, Weißwein u. Reblochon verfeinert (warm) 7, 12
- Crème brûlée „klassisch“ oder „mit feiner Schokonote“ 3, 7
- Zitronen-Mini-Tarte mit erfrischender Creme (zarte Fülle in knuspriger Hülle ☺) 1, 7 und „Cannelés Bordelais“ Mini-Vanilletörtchen aus dem Bordeaux 1, 3, 7

Preis pro Pers. € 28,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 15 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Tex-Mex“-Buffet 2017

- Mozzarella mit Avocado, Mango, ger. Pinienkernen u. Chili-Honig-Citrus-Vinaigrette 7, 8
- „Homemade Puten Pastrami“ dazu dreierlei Senfsaucen 7, 10
- Feurige Hackfleischbällchen „Mexico“ aus Rind, mit Chili u. Kreuzkümmel 1, 3
- „scharfer“ Gurken-Ananas-Salat mit gerösteten Cashewnüssen u. fr. Koriander 8
- Caesar´s Salad, Römersalat mit Parmesanhobel, -dressing u. Knoblauchcroutons 1, 3, 4

- Makkaroni & Cheese-Auflauf mit Jalapenos u. Avocado (warm) 1, 7
- Argentinisches Rinderragout „Chimichurri“ mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Tomate (warm)
- Kräutertomaten mit einer Haube aus mediterranen Kräutern, Parmesan, Mandeln (warm) 8
- Tex Mex-Drillinge mit Paprika, Cumin, Knoblauch, Chili und Gemüse-Reis (warm) mit Sour Cream 7

- Baguettebrot und Bagels 1
mit mexikanischen Dip-Varianten (Bohnenpürree, Guacamole, Salsa)

- süße Avocadocreme mit Himbeersauce 7 im Gläschen
- Joghurtmousse mit Heidelbeeren, Heidelbeersauce u. Schokostreuseln 7 im Gläschen

Preis pro Pers. € 25,70 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

„Tapas variados - bueno provecho“ 2017

- gebratene rote Mini-Paprika mit Thunfischsalat gefüllt 4 und Tortilla „Espanola“ mit einem Lomo Iberico-„Segel“/Olive 3
- „Pinxtos“ Variados - eine Art span. Crostini mit Picker: mit Manchego/Feige; mit Sobrasada-Creme/Ei 1, 3 mit gebratene Morcilla/Ziegenkäse/karamellisierten Zwiebelchen 1, 7
- Sherry-Champignons 12; Serrano-Schinken kombiniert mit pimientos de padron
- „Roll ups“ mit Chorizo, Rucola, Ricotta, Basilikum 1,7
- „Trampo Mallorquine“ Salat mit Paprika, Tomate, Feta, Honigmelone 7

- „Albondigas“ span. Hackbällchen in würziger Tomatensauce 1, 3 (warm)
- Chorizo im Rotweinsud geschmort 12 (warm) mit Baguette 1 (a parté)
- „Patatas bravas“ scharfe Drillinge (warm) dazu Aioli 3
- „Ensalada de pollo con lentejas“ Hühnchen mit cremigem Linsensalat 3, 9 (kalt)

- Orangen-Quark-Dessert mit in Angel d´Or (span. Orangenlikör) mar. Orangenfilets 7

Preis pro Pers. € 25,20 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

mit.....

- „Ensalada de pulpo“ Stücke vom Tintenfisch mit Paprika, Kräutern, Knoblauch, Zitrone 14
- Preis pro Pers. € 4,30 – inkl. gesetzl. MwSt**

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Genüsse rund ums Mittelmeer“ 2017

- Türk. rote Linsen-Bällchen auf Kräutersalatbett kombiniert mit Safran-Schalotten 3
- gegrillte Auberginen mit getr. Tomaten/Datteln, würzigem Joghurt, Baharat (arab. Gewürzmischung) 7, 12
- Salat von gebratenen Zucchini/Paprika, Cherrytomaten, Kürbiskernen, Basilikumvinaigrette u. Knusperkapern
- Rosmarin-Oliven-Hackbällchen 1, 3 dazu Fenchel-Tsatsiki 7
- Baguette/Fladenbrot 1 mit Hummus 11 und Kräutercreme (verf. mit Rosmarin, Thymian..) 7
- Israelischer Salat mit Tomate, Koriander, Gurke, Petersilie, Tahina 11
- „Lombardisches“ Schweinefilet in Champignon-Marsala-Sauce und Parmesan (warm) 1, 7
- Kartoffelpfanne mit Frühlingslauch (warm)
- Harissa-Hühnchen mit Oliven und Gremolata (warm)
- Safran-Reis (warm)
- Griesskuchen 1, 3, 7 mit kleinem Orangensalat/Granatäpfel

Preis pro Pers. € 26,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

„La cuisine de la Médina“ 2017

- „Falafel“ mit Petersilie-Hummus-Topping 11 an marrokanischem Salat mit Gurke, Möhre, Kichererbsen, Minze, Dill
- „Taboulé“ Bulgur mit Mango, Tomate, Minze, Petersilie 1
- Salat von gebr. Zucchini, Bohnen, getr. Tomaten, Tahin-Dressing 11, 12
- „Köfte“ Bulgur-Rinderhackbällchen 1, 3 mit Minz-Knoblauch-Joghurt 7
- Blattsalat mit Paprika, Oliven und Zitrus-Vinaigrette
- Marokkanisches Hühnchen geschmort auf einem Kichererbsen-Tomaten-Bett (warm)
- Marokkanischer Gewürzreis mit Paprika, getr. Aprikosen, Pinienkernen verfeinert 8 (warm)
- Kabeljaufilet in Chermoula-Tomatensauce 4 (warm)
- Tomatenhälften mit Couscous-Feta-Füllung 1, 7 (warm)
- Sesamkartoffelspalten 11 (warm)
- Fladenbrot 1 mit Safran-Paprika-Butter und Harissa-Dip 7
- Passionsfruchtjoghurt mit Vanille-Honig u. Nuss-Topping 7, 8
- „Baklava“ knusprige Blätterteigpastete aus Filoteig u. Pistazienfüllung „sehr süß“ 1, 7

Preis pro Pers. € 27,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„Cicchetti“ venezianische Tapas

- „Zucchine arrotolate al pesto e ricotta“ Zucchinirollchen mit Pesto und Ricotta gefüllt 7, 8
- „I mesi uovi“ venezianische Eier mit Anchovis u. Petersilie 3,4
- „Piccoli carciofi con scaglie di asiago“ Salat von Artischockenherzen mit Asiago 7 im Gläschen
- „L'insalata Risi Bisi“ Reissalat mit Erbsen, Petersilie Möhren im Gläschen
- „Baccalá mantecato“ venezianisches Stockfischpürree auf Bruschetta-Türmchen 1, 4, 7
- „Trotta affumicata con mostarda“ geräucherte Forellenfilets mit Senfcreme auf Crostini 1, 4, 10
- „Polpettine di tonno fresco“ frittierte Thunfischklößchen mit frischem Thunfisch, Anchovis, Kapern u. Zitrone verfeinert 1, 3, 4
- Tramezzini-Röllchen mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola 1, 7
- Mini-Panini mit Tomatencreme, getr. Tomaten, Finocchiona und Rucola 1, 7, 12
- „Polpette con Sorpresa“ ital. Hackbällchen mit Oliven“kern“ 1, 3 am Spieß mit Provolone
- „Pezzi di pane con Gorgonzola e miele“ Häppchen mit Gorgonzola u. Honig

Preis pro Pers. € 27,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Personen)

„vietnamesisches Träumchen 2017“

- vietnam. Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, roter Paprika, Gurke, Kräutern, Sesamoel 4, 11
- „Nôm Hoa Chuôi“ Bananenblütensalat mit Sprossen, Limette, Koriander 4
- „Sommerrolle“ Reispapierröllchen mit Ricenudeln, Avocado, Gurke, Möhre u. Senf-Sojasauce 6, 10
- Avocado-Garnelen-Salat mit Mango, Chili, Tomate, Limettendressing 2, 4
- „Chicken-Fingers im Reiscracker-Mantel“ mit süß-scharfer Limetten-Chili-Mayonnaise 1, 3
- „Cà Ri Gá“ gelbes Hähnchencurry (warm) 2, 4
- „Bò Hâm Vói Hat Tiên Xanh“ geschmortes Rinderragout mit grünem Pfeffer (warm) 4
- „Bì Ngô Xào Vúng“ gebratener Kürbis mit Sesam u. Frühlingslauch (warm) 6, 11
- Reis (warm) u. Baguette 1
- „Beiwerk“ Limetten/Salz/Chili zur „Feinabstimmung“
- Zitronengras-Limonen Crème brûlée 7

Preis pro Pers. € 28,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet "Reise übers Mittelmeer" 2017

- Auberginenröllchen mit getr. Tomaten, Basilikum 12 kombiniert mit mariniertem Grillpaprika und marinierte Champignons
- Tomaten-Feta- und Spinat-Feta-Muffins 1, 3, 7
- Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten, Zucchini, Parmesan, Pinienkernen, Rucola, Honig-Senf-Dressing 1, 8, 10
- "Vitello tonnato" pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme 3, 4
- kretische Fleischbällchen aus Lammhack, Minze, Rosmarin u. Pistazien 1, 3, 8
- Baguette u. Fladenbrot 1 dazu würzige mediterrane Olivenbutter 7 und pikanter Paprika-Quark mit Frischkäse, frischem Paprika, Ajvar verfeinert 7
- Türkischer Salat mit Römersalat, Dill, Möhren, Staudensellerie, getr. Feigen, Sumac/Pulbiber, Zitrusvinaigrette 12
- Salat „wie aus Nizza“ mit Tomaten, Gurken, grüne Bohnen, Artischocken, Eier, Parmesanhobel, Balsamicovinaigrette 3
- Gekräutertes Rindergulasch mit Weißwein, Petersilie, Koriander, Zitrone 1 (warm)
- Kartoffel-Knoblauch-Drillinge (warm)
- „Feta-Hähnchen“, Hähnchen in cremiger Feta-Sauce mit Oregano, Thymian 1, 7 (warm)
- mediterranes gebackenes Gemüse (Auberginen, Zucchini, grüne Paprika) mit Tomate dazu Minz-Knoblauch-Joghurt 7 (a parté)
- Kräuter-Zitronen-Reis (warm)
- Erdbeer-Kiwi-Panna cotta (Panna cotta mit Fruchtputee's geschichtet) 7
- Griech. Schichtspeise mit griech. Joghurt auf Feigenmus mit Himbeer-Honig und Pistazien 7, 8

Preis pro Pers. € 29,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 25 Personen)

Buffet "Morgenland" 2017

- "Kibbe" libanesische Bulgur-Lamm-Bällchen 1, 3 dazu Tahina-Zitronen-Dip 7, 10
- Gegrillte Auberginen mit Safran-Joghurt, Granatapfel, Basilikum, Pinienkernen 7, 8
- Arabischer Petersiliensalat mit Sesam, Tomate, Schafskäse, Cumin 11 kombiniert mit Falafel / Avocado-Hummus-Topping 11
- Gegrillter roter Spitzpaprika mit Oliven, Tomate, Minze/Koriander, Zitrone mariniert
- Fladenbrot 1 mit orientalischer Butter (getr. Früchten, Garam Masala, Minze, Koriander) 7, "baba ganoush" würzige Auberginencreme 7, libanesische Paprika-Walnuss-Creme 8
- Weißes Taboulé, Bulgur-Spitzkohl-Tomate-Frühlingslauch-Minze 1
- „Schlada Bezrodia Wa Laymoune“ Möhren-Salat Orient mit Orangen, Korinthen
- Persischer Salat mit jungem Spinat, Tomate, Gurke, Feigen, Datteln, Zitrusvinaigrette
- Lamm-Tajine, geschmortes Lammgulasch mit Möhren, Zwiebeln u. marokkanischer Gewürze (warm)
- Safran-Reis (warm)
- Marokkanisches Hähnchen in „Chermoula“ mariniert mit Kartoffelspalten, Oliven, eingelegten Zitronen (warm)
- Kräutercouscous 1 (warm) dazu türkischer Minz-Joghurt 7
- Türkischer Pistazien-Honig-Quark mit Mango u. etwas Kardamon 7, 8
- Pfirsich-Mandel-Creme mit Joghurt, Mandelmus, Rosenwasser, Minze, Zimt 7, 8

Preis pro Pers. € 29,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 25 Personen)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet „Costa del Sol – Andaluz ☺“

- Tortilla „Espanola“ mit Kartoffeln 3 dazu „Pata negra, Jamón de Bellota“, Aioli 3 und pimientos de padron
- Datteln mit „Queso de Cabra“ (Ziegenkäse) im Zucchini-mantel 7, marinierte Champignons und Oliven
- Tramezzini-Röllchen „Andaluz“ gefüllt mit Chorizo, Rucola, Frischkäse 1, 7
- Maurische Hühnchenspieße an buntem Couscoussalat 1

- Baguette 1 u. spanischer Romesco-Dip (Grillpaprika, Mandeln, Chili) 8 und Chorizo-Butter 7

- „Pipirrana“ (aus Malaga) Salat aus Tomaten, grünen, Paprika, Gurke u. Rotweinvinaigrette 12
- Spanischer Gemüsesalat mit Bohnen, Champignons, Möhren, F'lauch, Joghurtdressing 7
- Blattsalat mit Oliven, Artischocken u. Orangenvinaigrette

- „Marbella Chicken“ Hühnchen mit Pflaumen, Kapern, Oliven, Rauchpaprika, Kräuter (warm)
- Safran-Gemüse-Reis (warm)
- „Flamenquin Casero“ (aus Cordoba) panierte Schinken-Fleisch-Käse-Röllchen vom Schweinefilet 1, 3 (warm) dazu Tomaten-Aioli 3
- Schwenkkartoffelchen mit Flor de Sal de oliva negro verfeinert (warm)

- Orangen-Tiramisu, mit Mascarponecreme mit Orangenfilets-Orangenlikör-Espresso 1, 7
- Vanillecreme mit Crema Catalana-Likör verfeinert 7 im Gläschen

Preis pro Pers. € 31,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Klassisch und immer die „No. 1“ Variante 2017

- Fisch „deluxe“ mit Spinat-Rauchlachs-Rolle 4, 7, Vollkorntaler mit Forellen-Dill-Mousse 1, 4, 7, Garnelen auf Gurken-Mango-Salat im Gläschen 2
- Leckere Fingerfoodauswahl:
 - Spießchen mit Mozzarella, Schinken, Melone 7;
 - Würstchen im Schlafrock mit Honig-Senf u. Röstzwiebeln verfeinert 1, 10;
 - Bruschetta-Türmchen mit mediterranem Tomaten-Salat 1 und
 - Gurken-Röllchen mit Fetacreme gefüllt 7

- Bohnen-Zuckerschoten-Salat mit Orangen-Abrieb u. Haselnussvinaigrette 8
- Chinakohl-Salat mit Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven u. Balsamico-Zitrus-Dressing
- Baguette 1 und gesalzene Butter 7

- Münsterländer Hochzeitsbraten (Rind) in Zwiebel-Sauce 1, 10 (warm)
- Schweinefilet in Metaxa-Sahnesauce mit etwas Käse gratiniert 7, 12 (warm)
- Blumenkohl mit etwas Cheddar überbacken, Möhrchen mit Zuckerschoten in Petersilienbutter geschwenkt (warm)
- Spätzle 1, 3 u. Bratkartoffelchen mit Meersalz u. Olivenöl (warm)

- Bailey´s-Chocolate-Mousse 7
- Himbeer-Dessert mit „Suchtgefahr“ die Creme besteht aus Quark, Mascarpone, Buttermilch 7

Preis pro Pers. € 32,50 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet "Forza Italia" 2017

- Duett von "tonnato": frische Champignons u. Grillpaprika mit Thunfischcreme 3, 4
 - Gegrillte Aubergine mit Tomate und Parmesan überbacken kombiniert mit „Caprese-Roll ups“ Tortillaröllchen mit Avocado, getr. Tomaten, Mozzarella 1, 7
 - Bruschetta-Türmchen mit mediterranem Tomatensalat gefüllt 1
 - „Pollo verde“ Geflügelplatte mit Hühnchen u. einem Topping aus Rucolapesto, Parmesan, Oliven 8
 - Baguette 1 mit kleiner italienischer Käseauswahl 7
 - Abruzzen-Salat mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Erbsen
 - „Insalata italiana aromatica“ Römersalat mit Artischocken, roter Paprika, Gurke, Karotte, Parmesanhobel mit Estragon-Senf-Vinaigrette 10
 - "Filetto di pesce (Kabeljaufilet) alla puttanesca" mit Tomate, Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum (warm) 4
 - Walnuss-Involtini in Marsala-Sauce, Schweineroulade mit getr. Tomaten-Mozzarella-Walnüssen gefüllt (warm) 7, 8, 12
 - Böhnchen mit geschmorten Zwiebeln u. Cherrytomaten (warm)
 - Kartoffelpfanne mit Lauchzwiebeln, Speck, Oregano u. Thymian (warm)
 - Dolce alla nonna, Mascarpone/Quark mit Himbeeren u. Baiser 3, 7
 - Vanillemousse mit Erdbeeren und süßem Basilikum-Pesto 7, 8
- Preis pro Pers. € 32,30 (mit Kalbsroulade € 35,00) – inkl. gesetzl. MwSt (ab 25 Pers.)**

„Traumhaft karibisch“

- Mauritanischer Auberginensalat mit Tomate, Paprika, Chili u. Koriander und gegrillte Auberginenröllchen mit Currycreme gefüllt 7, 10
 - Avocado mit karibischer Ananas-Ingwer-Salsa
 - „Samoussas Veggie“ Blätterteigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Curry 1, 10
 - „Samoussas“ Blätterteigtaschen mit Schweinehack, Ingwer, Garam Masala u. Koriander 1, 10
 - Erdnusshackbällchen (Rind) 1, 3 mit würzigem Mango-Dip
 - Caribbean-Potato Salad mit Sellerie, Frühlingslauch, Basilikum, Petersilie, Chili-Senf-Salatcreme 3, 9, 10
 - Scharfer Gurken-Ananas-Salat mit gerösteten Cashewkernen u. frischem Koriander 8
 - Caribbean Summer-Salat mit Mais, Staudensellerie, schwarzen Bohnen, Mango, Limetten-Vinaigrette 9
 - Karibik – Schwertfisch mit Tomato frito, grünem Spitzpaprika, gelbem Paprika, Safran und Minze 4 (warm)
 - Sesam-Drillinge mit Schale 11 (warm)
 - „Jamaikanisches Jerk Chicken“ (Brust/Keulchen - warm) mit „Jerk-Sauce“ 10
 - dazu rote Bohnen-Reis in Kokosmilch 8 gegart (warm)
 - Baguette 1 dazu Guacamole; Mango-Guacamole und Aprikosen-Curry-Butter 7
 - „Creme Caribico“ Bananen mit Kokoslikör/Limette/braunem Zucker mariniert, unter einer sahnigen Joghurthaube 8 im Gläschen
 - Mango-Creme mit Passionsfrucht-Topping im Gläschen
- Preis pro Pers. € 33,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)**

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

„California Kitchen – it´s fresh“

- Avocado mit Tomate, Papaya und Zitrusvinaigrette/Basilikum
- Veggie-Sushi mit Paprika, Möhre, Gurke, Sprossen u. Wasabimayonnaise 3 und „mit fruchtiger Note“ Avocado, Gurke, Melone 3
- Röllchen von der Pute mit Melone, Salat u. Macadamia-Dressing 7, 8
- Sesam-Thunfisch-Sticks mit Limette u. Zuckerschoten 4, 11 und Lachstatar mit Wasabicingre/Wasabinüssen im Gläschen 4, 11
- „Asia“-Caesar´s Salad mit Joghurt-Teriyaki-Sauce 1, 7
- Süßsaurer roter Coleslaw mit Rotkohl, rotem Paprika, Koriander, Ananasvinaigrette
- Teriyaki-Lachsforellenfilet auf Gemüsebett (warm) 4
- Limetten-Avocado-Kartoffelstampf mit Chili verfeinert (warm)
- „Summer-Curry“ mit Hühnchen, Süßkartoffeln, Bohnen, grüner Currypaste (warm) 4
- Duftreis (warm)
- Lemon-Coconut Bars (Zitronenschnitten) 1, 3, 7
- Nougat-Panna cotta mit kleinem Mangosalat 7

Preis pro Pers. € 33,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Buffet „Tempel u. Pagoden“ 2017

- „Som Tum Thai“ thail. Papayasalat mit Erdnüssen, Limette, Chili – spicy !! 4, 8 und „Yum Som O“ thail. Pomelo-Salat mit frittierten Schalotten, Erdnüssen, Minze u. Koriander 4, 8
- „Sweet and Sour-Thai-Salad“ mit Reismudeln, Koriander, Dill, Sesam/Chia-Samen, Gurke, Möhren, grüner Paprika, Reisessig-Vinaigrette u. etwas Sesamoel 4, 11
- Chick´n Tikka-Fingers 1, 3 / Saté-Hühnchenspieße 8 mit „Air-Jard-Dip“ und Erdnuss-Sauce 8
- Pikante Thai Hackplätzchen (Kaffir-Limetten-Blätter, rote Curryp., gr. Bohnen) 1, 2, 3 kombiniert mit „Thai-Burger“ 1 mit Hackpatty, Sweet-Chili-Mayo 3, Limette, Koriander, Röstzwiebeln u. Thai-Basilikum
- „tod man pla“ thailändische Fischküchlein 1, 3, 4 dazu Sweet-Chilisauce
- Garnelen-Spieße mit Zitronengras, Koriander, Chili mar. 2 dazu einen Wasabi-Mayo-Dip 3
- „Pha-Nang Neua“ Rindercurry in süß-scharfer Erdnuss-Sauce 4, 8 (warm)
- Thailändischer Duftreis (warm)
- Thail. Chili-Chick´n mit Zitronengras, Galgant, Tomate, Kaffirlimettenblätter, Zuckerschoten, Cashewkerne 4, 8 (warm)
- gebratenen Duftreis mit Gemüseeinlage/Ei 3, 6 (warm)
- Matcha-Panna cotta mit Mango-Salätchen 7
- Kokos-Limetten-Cupcakes 1, 3, 7

Preis pro Pers. € 33,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Personen)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet „African Night“ 2017

- Backpflaumen im Baconmantel mit süß-scharfem Chili-Dip glasiert
und Bananen im Parmaschinken-Chili-Mantel
- Süßkartoffel-Salat mit Koriander, glatter Petersilie, Oliven, Ingwer, Safran
- Avocado mit Tomate, roten Zwiebeln u. gebratenem Mais
- Garnelen im Speckmantel auf Mango-Granatapfel-Salat 2
- Curry-Frikadellchen 1, 3, 7, 10 mit Berberer-Dipp 12
- Lamm-Zitronengras-Spießchen auf Linsensalat "Africa"
- Chakalaka-Salat aus Weißkohl, Möhren, Erbsen, Paprika in cremigem Tomaten-Curry-D.
- Gurken-Sprossen-Salat mit Ananas u. Erdnussdressing 5
- "Südafrikanisches Bobotie" Rindergeschnetzeltes mit fruchtiger Note, Mandeln,
Tomate, Lorbeer, Aprikosenkonfitüre u. Curry 5, 10 (warm)
- Gelber Reis mit Kurkuma u. einem Hauch von Zimt (warm)
- Zentralafrikanisches „Hähnchen an Moambe“ mit Schalotten u. Palmnut Cream (warm)
- Sesamkartoffelchen mit Frühlingslauch 11 (warm)
- Fladenbrot 1 mit Aprikosen-Curry-Butter 7, 10
und Baba Ganoush, südafr. Auberginencreme mit Sesam, Tahin u. Thymian 7, 10
- Bananen-Tiramisu, Quark-Mascarpone-Creme mit Kaffee, braunem Rum, Kaluha 1, 7
- Sahnige Amarula-Creme (Amarula ist ein südafrikanischer Sahnelikör der von der
Frucht des südafrikanischen Amarula-Baums hergestellt wird) 7

Preis pro Pers. € 34,00 – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Buffet "für die ganze Familie" 2017

- Caprese, Tomate/Mozzarella/Basilikum mit Balsamico-Vinaigrette 7
- Vegetarische Parma"burger" mit gegrillter Aubergine/Zucchini, getr. Tomate,
Basilikum-Parmesan-Creme, Salat 1, 7, 12
- Bresaola-Röllchen mit Rucola gefüllt u. Parmesanhobel
- Geflügelsalat mit "Aha-Effect" (mit frischer Ananas, roten Zwiebeln, Sprossen,
süß-scharfer Chilicreme)
- gem. Fischplatte mit ger. Lachs, graved Lachs, Forellenfilets, 4
Sahnemeerrettich u. Honig-Dill-Sauce 7, 10
- Baguette/Mini-Brötchen 1 mit Caprese-Butter (getr. Tomate/Basilikum) 7, 12
- Schichtsalat mit Eisbergsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Joghurtdressing 7
- Rinderroulädchen mit Pilz-Schinken-Füllung (warm) 1, 10
- Schweinefilet mit Käse-Pfeffer-Rahmsauce (warm) 7
- Speckböhnchen, Broccoli, Blumenkohl in Hollandaise 3, 7 (warm)
- Kartoffelpfanne mit Lauchzwiebeln und Spätzle 1, 3 (warm)
- Himbeer-Karamell-Becher aus sahnigem Quark und Karamellsauce 7
- Schoko-Mascarpone-Duo (Mousse au choco mit Mascarponecreme geschichtet) 7

Preis pro Pers. € 35,00 (ohne Fischplatte € 27,00) – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Buffet "Berge & Meer"

- Fischplatte mit Raumlachs, Forellenfilets und Pfeffermakrele 4 dazu Sahnemeerrettich 7
 - „Thunfisch-/Krauti-Roll up“ Tortilla-WrapRöllchen mit cremigem Spitzkohlsalat, Käse, Thunfisch gefüllt 1, 4, 7
 - Mairübchen-Carpaccio mit Zuckerschoten-Radieschen-Salat (Saison: April-ca. Juni) **oder** Käse-Apfel-Carpaccio mit Walnüssen u. Frühlingslauch 7
 - Zucchini-Röllchen mit Paprika-Frischkäsecreme und Gemüsesticks gefüllt 7
 - „Schinkenhäppchen“ mit Roggenbrot mit würzigem Frischkäse, Katenschinken, Paprika 1, 7
 - Sommerliches Honighähnchen mit Gurke, Ei, Frankfurter-Kräutersauce 3, 7

 - Gem. Blattsalat mit Joghurtdressing 7

 - Lachsfilet auf Porree gebettet mit Riesling-Senf-Bechamel 1, 4, 7, 10 (warm)
 - Salzkartöfelchen (warm)
 - „Schweizer Schnitzel“ (Kalb oder Schwein) paniert und gratiniert mit Bergkäse. Thymian, Zwiebeln (warm) 1, 3, 7
 - Spitzkohl-Erbesen-Gemüse (warm)
 - Rosmarin-Schupfnudeln (warm) 1

 - gem. Brotkorb 1 dazu Raumlachs-Paté 4, 7 und Kräuter-Griebenschmalz

 - Kirsch-Kaffee-Tiramisu mit Sahnequark, Joghurt, Orangenlikör u. Schokosplitter 1, 7
- Preis pro Pers. € 36,00 (mit Schweinfleisch € 32,00) – inkl. gesetzl. MwSt (ab 20 Pers.)**

Die zu den Fußnoten gehörige „Liste der Allergene“ befindet sich auf S. 60.

Beachten Sie auch meine saisonalen „Special“-Vorschläge auf meiner Internet-Seite !!

Suppen/Party“töpfe“

Preis pro Liter

€
(inkl. 19 % MwSt)

.. mit Gemüse:

Paprika-Safran-Suppe (als separate Einlage rote Paprika-Würfel)	5,20
Brodo con Tortellini, kräftige Gemüsebrühe mit Käsetortellini	5,60
Minestrone, ital. Gemüsesuppe	5,70
Mais-Süßkartoffel-Suppe mit Tortellini (Ricotta-Spinat-Füllung)	5,70
Rustikaler Bohneneintopf „aus den Pyrenäen“ von weißen Bohnen Tomate, Thymian	6,00
Paprika-Tomatensuppe mit Feta u. Tapenade-Croutons (Einlagen a parté)	5,70
Tomaten-Möhren-Suppe mit Basilikum	5,00
Linsen-Kichererbsen-Suppe mit Harissa u. Piment	5,60
Blumenkohl-Suppe mit Kokosmilch, Ingwer, Curry	5,40
Curry- Süppchen mit Kartoffeln, Mairübchen, Zucherschoten, Kokosmilch	5,60
Zucchinicremesuppe mit Feta-Würfel u. Olivenscheiben (Einlage a parté)	5,60
Thailändische Kokossuppe mit Spinat u. Kirschtomaten	5,00
Marokkanische Auberginen-Suppe mit Kartoffeln u. Tomaten verfeinert	5,80
Cremige Lauch-Kartoffel-Suppe mit Vanille verfeinert	5,00
Cremige Kartoffelsuppe mit gerösteten Mandeln, Granatapfel- kernen, Feldsalat (Einlagen a parté)	5,40
Kartoffeleintopf mit Pesto, aus Kartoffeln-w. Bohnen- Tomaten-Frühlingszwiebeln	6,00
mediterrane Kartoffel-Suppe mit Rucola oder auch gebr. Chorizo (sep. als Einlage)	5,00/5,40
Süßkartoffel-Kokossuppe mit Ingwer, Zitronengras, Zuckerschoten u. Basilikum	5,40
Kürbis-Kartoffel-Suppe mit weißen Bohnen, Tomate, etwas Knoblauch	5,90
Cremige Kürbissuppe vom Hokkaido mit Mango-Chutney u. Apfel	5,20
Curry-Kürbissuppe vom Butternut/Kartoffel mit O-Saft u. Sahne verfeinert	5,50
Marokkanischer Linseneintopf	5,90
Kichererbsen-Chili „Orient Style“ mit Harissa, Kardamon, Cumin	5,80

.. mit Fleisch:

Italienischer Linseneintopf mit frischer Salsiccia	7,00
„Alubias“ Spanische Bohnensuppe mit weißen Bohnen, Chorizo, Thymian, Paprika	6,80
Lauchpfeffer-Topf mit Sahne, Käse, Hackfleisch	6,70
Bauerntopf mit Hackfleisch, Lauch, Kartoffeln, Möhren	6,70
Rhein. Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,50
Ungarischer Kartoffeleintopf mit Paprika, Kabanossi, Tomate	6,20
Spanische Kartoffelsuppe mit Chili, Chorizo, Mandeln, Petersilie	6,00
Kürbis-Kokos-Suppe mit Hackbällchen (verfeinert mit grünem Thai-Curry)	6,50

Chili con carne mit Kidney Bohnen, Zwiebeln, Cumin	7,30
„weißes“ Chili con carne mit gelbem Paprika, weißen Bohnen, Mais, Sahne	7,50
Orientalischen Hexentopf mit Hackfleisch, Kürbis, Tomate, Garam Masala	7,30
Kasseler-„Gulaschsuppe“ mit Weißkohl u. Champignons	6,70
Gulaschsuppe, Rindergulasch-Paprika-Möhren-Champ.	7,60
Ungarische Gulaschsuppe, Rindergulasch-Paprika-Kartoffelwürfel	7,50
Mitternachtssuppe mit gem. Gulasch, weiße Bohnen, Paprika, Tomate	7,60
Paprika-Suppe „Toskany“ mit Hackfleisch, Mais, Champignons u. ital. Kräutern	6,70
Suppe vom Tafelspitz mit Tomatenstückchen	6,20
Rindfleischsuppe mit Spargel u. Markbällchen	6,00
Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen	6,20
.. Geflügel:	
Einfache Hühnersuppe mit Spargel u. Eierstich	6,00
Feine Hochzeitssuppe mit Erbsen/Möhren/Spargel/Eierstich	6,40
„Sopa Boba“ – Mallorquinische Hühnersuppe mit Mandeln	6,20
Safran-Hühnersuppe mit Paprika u. Staudensellerie	6,20
Mediterrane Hühnersuppe mit Blattspinat u. Kirschtomaten	6,20
Möhren-Hühnersuppe mit Aprikosen, Curry, Lauchzwiebeln	6,40
Griechische Hühnersuppe mit/ohne Minz-Hackklößchen	6,50
Curry-Hähnchen-Suppe mit oder ohne Ananas	6,80
Tom Kha Gai, thailändische Hühnersuppe mit Champignon, Cherryt., Maiskölbchen	6,40
Kürbis-Hähnchentopf mit Kokosmilch u. Curry verfeinert	6,20

**Vorspeisen – Fingerfood
Antipasti – Tapas - Mezze**

- **klassisch**

Cocktail vom grünen Spargel mit Mozzarella, Cherrytomaten u. einem Kerbel-Pesto	
„Schinken-Sushi“ mit grünem Spargel, Ziegenfrischkäse, Grillpaprika, Kräuter u. Walnüsse	
„Frühlingsbote“ Platte mit Kohlrabi, grünem Spargel, Kräutern, Radieschen, Wachteleier und Ziegenkäsepralinen	
Rote Bete mit Walnüssen u. Roquefort, mariniert mit Sherry-Essig-Vinaigrette	
Rote Bete mit Orange, Estragon, Feta u. Balsamicovinaigrette	
Caprese von roter Bete mit Mozzarella, Schnittlauch, Weißweinvinaigrette	
Mozzarella mit Erbsen-Vinaigrette (Paprika-Erbsen-heller Balsamico-Minze)	
Kohlrabi-Carpaccio mit Radieschen, Schnittlauch u. Honig-Senf-Vinaigrette	
Carpaccio von der Kohlrabi mit Fenchel, Minze u. Ahornsirup-Zitronen-Vinaigrette	
Apfel-Fenchel-Carpaccio mit Ziegenkäse u. Schnittlauch-Senf-Vinaigrette	
Apfel-Käse-Carpaccio mit Walnüssen und Frühlingslauch	
Mairübchen-Carpaccio mit Zuckerschoten-Radieschen-Salat	
Sesam-Wachtelei auf Möhrensalat mit Ofentomätchen	
Panna cotta vom Blumenkohl mit Kresse u. Forellenkaviar ausgarniert	(Preis pro Stk. € 2,50)
Rheinische Mini-Croissants mit Blutwurst, F'lauch, Senf	(Preis pro Stk. € 1,70)
Mozzarella-Spießchen mit Tiroler Schinken, Birne, Feigensenf	(Preis pro Stk. € 2,20)
Marinierte Birnenspalten im Parmaschinkenmantel	(Preis pro Stk. € 1,70)
Kartoffelfrikadellen, aromatisch durch Gruyère-Käse u. Kräutern	(Preis pro Stk. € 1,70)
Duo von Miniatur-Quiche mit Käse-, Lauchfüllung	(Preis pro Stk. € 1,20)
Würzige Paprika-Frühlingslauch-Quiche mit Rohschinkenstreifen	(Preis pro Stk. € 1,70)
Ziegenkäse-Quiche mit getr. Tomaten, Oliven, F'lauch, Basilikum	(Preis pro Stk. € 1,70)
Ziegenkäse-Medaillons auf Blattsalat mit roten Linsen	
Flammkuchen-Happen mit Schmand, Speck, Zwiebel gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,40)
Melone mit Parmaschinken als Schiffchen	
Spießchen von Parmaschinken, Melone u. Traube	(Preis pro Stk. € 2,00)
„Appetizer Shish-Kebab“ Spieß mit milder Peperoni, Paprika, Olive	
Schinken-Käse-Rolle u. Perlzwiebel	(Preis pro Stk. € 2,30)
Gemüse-„Shooter“ Gemüse-Sticks mit Kräuter-Creme fraiche-Dip oder Grillpaprika-Dip	(Preis pro Stk. € 2,50)

- **mediterran/Tex-Mex**

Rote Bete-Carpaccio mit einem Topping aus Kichererbsen/Spinat/Feta und einem Grenadine-Sesam-Dressing	
Duett von vegetarischen Mini-Pizzen mit Pesto/Käse, Spinat/Käse	(Preis pro Stk. € 1,70)
„Pizza-Schnecken“ mit Tomate, Schinken o. Salami, Paprika, Käse gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,80)
Bresaola-Schnecken mit Blätterteig, Ricotta, Bergkäse	(Preis pro Stk. € 1,60)
Mediterrane Kartoffelhäppchen mit Knob., Speck, Rucola u. Parmigiano	(Preis pro Stk. € 1,70)
Spargel-Ricotta-Fritatta mit Cherrytomaten, Käse, Basilikum	(Preis pro Stk. € 1,50)

Marinierter grüner Spargel im Parmaschinken-Mantel	
Gebratener grüner Spargel angerichtet mit Chorizo u. Wachteleiern	
Mediterraner Spargel"cocktail" mit Rucola, schw. Oliven, Cherrytomaten, Orangenvinaigrette	
Grüner Spargel mit Honigmelone, Rucola und. Zitrusvinaigrette	
Gebratener grüner Spargel mit Linsen-Gnocchi-Salat	
Gurken-Avocado-Röllchen mit Paprikapulver bestäubt	(Preis pro Stk. € 1,40)
Gebr. Zucchini mit grünem Spargel, getr. Tomaten, gegr. Manourikäse	
Mini-Paprika mit würziger Ricotta-Creme gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,50)
Reispapier-Röllchen mit Zucchini-Ricotta-Füllung	(Preis pro Stk. € 1,50)
„pimientos de padron“ span. Bratpeperoni mit grobem Meersalz u. Olivenoel mariniert	
„peperoni arrostiti“ gegrillte Paprikaschoten mit Kräutern, Knoblauch, Olivenoel mariniert	
„peperoni arrostiti alle „nocciole““ Grillpaprika mit Kräuter-Haselnuss-Pesto mariniert	
Grill-Paprika mit Olivenoel und Thunfischcreme	
Gegrillter grüner Spitzpaprika mariniert mit Meersalz, Knoblauch, Mandeln, Olivenoel	
Gegrillter Romano-Paprika (roter Spitzpaprika) mit Kräutern, Rucola, Büffelmozzarella	
Linsen-Zucchini-Bällchen mit Pistazien-Pesto	(Preis pro Stk. € 1,60)
griech. Zucchini-Feta-Bällchen mit frischem Tzatziki	(Preis pro Stk. € 1,70)
Zucchini-Sushi mit Gemüsesticks u. Paprikafrischkäse gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,80)
Zucchini mit Thymian, Zitrone, getr. Tomaten + Cherrytomatenspalten, Pinienkernen mariniert	
Zucchini „Körbchen“ mit Schafskäse-Feigensenf-Creme gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,80)
Zucchini „Körbchen“ mit Walnuss-Parmesan-Füllung	(Preis pro Stk. € 1,80)
Zucchinirollchen mit Feta und Minze dazu ein würziger Ajvar-Dip	(Preis pro Stk. € 1,90)
Zucchinirollchen mit Zitronen-Thymian-Frischkäse gefüllt	(Preis pro Stk.. € 1,60)
Pasta-Spieße, würzig Nudelsäckchen mit Mozzarella u. getr. Tomaten	(Preis pro Stk. € 1,90)
Vegi-Spieße mit roter/gelber Paprika u. Zucchini, mediterran mariniert	(Preis pro Stk. € 1,70)
Hirten-Spieße mit Feta, Paprika, Olive	(Preis pro Stk. € 1,70)
scharfe Möhren mit Paprika, Chili u. Knoblauch mariniert	
marinierte Champignons in Olivenoel mit Petersilie u. Knoblauch eingelegt	
Champignons in Balsamico-Marinade mit Rosmarin und Basilikum	
marinierter Fenchel mit roten Zwiebeln u. Roquefort	
sommerliches Gemüse (Fenchel u. Möhrenstifte) mit Citrusmarinade	
Balsamico- oder Sherry-Schalotten oder Safranschalotten mit Honig verfeinert	
Linsen-Auberginen-„Bulette“ auf Kräuter-Möhren-Salat	
Marinierte gegrillte Auberginen mit Knoblauch, Kräutern u. Chili mariniert	
Gegrillte Auberginenscheiben mit Tomatensauce (o. frischer Tomatenscheibe) u. Parmesan	
Caprese-Auberginenröllchen mit Mozzarella, Basilikum, getr. Tomate	(Preis pro Stk. € 1,70)
gegr. Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäsecreme u. Rucola gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,70)
Auberginenröllchen mit getr. Tomaten u. Basilikum	(Preis pro Stk. € 1,60)

Caprese mit frischen Tomaten-Mozzarella-Basilikum	
Variante von Caprese mit Mozzarella, Zucchini u. Cherrytomaten	
Caprese mit gegrillter Auberginen und frischem Pesto	
Mozzarella-Avocado-Grillpaprika mit Zitrusvinaigrette u. Basilikum	
fruchtige Variante von Caprese mit Mozzarella, Mango, Basilikum, Chili u. Limettenvinaigrette	
Mozzarella mit Avocado, Mango, ger. Pinienkernen, Chili-Honig/Citrusvinaigrette	
Caprese-Spießchen mit Mozzarella-Cherrytomaten-Basilikum u. Balsamico	(Preis pro Stk. € 1,70)
Mozzarella-Bällchen mit Paprika, Zwiebeln u. Chili mariniert	
„Antipasti-Spieß Grande“ mit Mozzarella, Salami, Parmaschinken, Oliven, Grillpaprika	(Preis pro Stk. € 2,50)
Melonen-Salat mit Fetakäse, Minze u. Zitrus-Chili-Vinaigrette	
Spießchen mit Wassermelone, schwarzen Oliven, Feta, Basilikum	(Preis pro Stk. € 1,70)
Tortilla „Espanola“ spanischer Kartoffelkuchen mit Aioli	(Preis pro Stk. € 1,50)
Mini-Quiche mit Thunfisch, Oliven u. Joghurt-Schafskäse-Creme	(Preis pro Stk. € 1,90)
Mini-Quiche mit Ricotta, Tomatenpesto, Basilikum	(Preis pro Stk. € 1,70)
Oliven und/oder Minipaprika mit Frischkäse gefüllt	
Peppadews (milde südafr. Minipaprika) mit Curry-Creme gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,20)
Mini-Paprika (rot) mit Käse-Kräutercreme oder Manchego gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,50)
getr. Tomaten mit würziger Rucola-Frischkäse-Creme gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,70)
Honig-Senf-Microissants mit Parmaschinken/Blätterteig	(Preis pro Stk. € 2,00)
Mini-Croissants mit Ziegenfrischkäse/Thymian/Honig	(Preis pro Stk. € 2,00)
Mini-Croissants mit Mango-Chutney/Parmesan	(Preis pro Stk. € 1,70)
Snackkörbchen mit Basilikumcreme u. Cherrytomate	(Preis pro Stk. € 1,70)
Bruschetta-Türmchen mit mediterranem Tomatensalat	(Preis pro Stk. € 1,80)
Datteln gefüllt mit Ziegenkäse im Zucchini-mantel	(Preis pro Stk. € 1,60)
„prugne e datiles con beicon“ Pflaumen /Datteln im Speckmantel mit Dipp	(Preis pro Stk. € 1,40)
Duett von Backpflaumen im Speckmantel mit Ziegenkäse gefüllt u./o. Datteln im Speckmantel mit Chorizo gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,70)
Italienische Vorspeisenplatte mit mar. Champignons, Zucchini, Auberginen, Grillpaprika	(Preis pro Pers. € 8,50)
Antipastiplatte mit Tomaten, roten Zwiebeln, gezupfter Büffelmozzarella, Finocchiona, Grillpaprika mit feiner Zitronennote, Artischocken	(Preis pro Pers. € 10,50)

Bei den **gegrillten Gemüsen / Schalotten** handelt es sich um Produkte aus eigener Herstellung, **keine** Fertigware !!!

....vielleicht doch mal Sushi-Rolls – aber anders (pro Rolle (6 Stk) €

„Italo“-Sushi-Rolle mit Nori getr. Tomaten, Mozzarella, Pesto	(pro Rolle € 5,00)
„California“-Sushi mit Nori, Surimi, Avocado, Gurke	(pro Rolle € 5,00)
Vegie-Sushi I mit Nori, Möhren, Avocado, feine Sprossen, Kresse	(pro Rolle € 5,00)
Vegie.Sushi II mit Nori, Gurke, Sprossen, Wasabimayonnaise, Möhre	(pro Rolle € 5,00)
Gemüse-Melonen-Maki mit Salatgurke, Avocado, japan. Mayonnaise	(pro Rolle € 5,00)
„Spring“ Sushi mit Nori, grüner Spargel, rote Bete, gelber Paprika	(pro Rolle € 5,00)
Euro-Asia-Sushi mit Mango, Mozzarella, Noriblatt	(pro Rolle € 5,00)
Tortilla-Maki mit Tortilla, Thunfischcreme, Schnittlauch, Kresse	(pro Rolle € 5,00)
Futo-Maki mit Nori, geräucherter Forelle, Birne, Radicchio	(pro Rolle € 5,80)
Hoso-Maki I mit Nori, graved Lachs, grünem Spargel, Basilikum	(pro Rolle € 6,00)
Teriyaki-Chicken-Sushi mit Gurke, Salat, Frischkäse, Frühlingslauch	(pro Rolle € 5,50)
Hoso-Maki „USA“ mit Nori, Roastbeef, Tomate, Röstzwiebeln, Gurkenrelish	(pro Rolle € 6,00)
Spicy-Hoso Maki mit Roastbeef, Chilli-Crème, Kresse, Salat	(pro Rolle € 6,00)
Spicy Tuna-Roll mit mariniertem Thunfisch, Rucola, Avocado	(pro Rolle € 6,50)

..... die o. g. „Sushi´s“ sind mit traditionellem Sushi-Reis u. Nori-Blättern zubereitet.

Gerne bereite ich Ihnen auch Sushi-Kombinationen nach Wunsch zu.

....oder andere Röllchen mit asiatischem Flair

(Dips: Nuoc Mam Cham ODER süß-scharfer Chili-Dip ODER Wasabi-Tahin-Dip)

„Vietnamesische Sommerrolle“ Reispapier gefüllt mit Karotten, Sprossen, Minze, Koriander, Thai-Basilikum, Glasnudeln, Garnelen	(Preis pro Stk. € 1,60)
„Green Summer-Roll“ mit Garnelen, Avocado, Kiwi, Salat, Chilisauce	(Preis pro Stk. € 1,60)
Sommerrolle mit asiatischem Flusskrebssalat gefüllt	(Preis pro Stk. € 1,60)
„Sommerrolle Thai Style“ Reispapier gefüllt mit süß-scharfem Hackfleisch, Sprossen, Möhren, Salat, Erdnüsse	(Preis pro Stk. € 1,60)
„Chicken-Tikka – Sommerrolle“ Reispapier gefüllt mit Hühnchen, Curry-Reisnudeln, Zuckerschoten, Möhre, Salat	(Preis pro Stk. € 1,60)
„Sushi-Reis Sommerrolle“ mit Salat, Sushi-Reis, Gurke, Avocado, Tomate und Kresse	(Preis pro Stk. € 1,50)
„Euro - Sommerrolle“ Reispapier mit Avocado, Reisnudeln, Gurke, Möhre, Salat und Frühlingslauch	(Preis pro Stk. € 1,50)
„Mango-Quinoa“-Sommerrolle mit Rotkohl, Frühlingslauch, Sprossen, Gurke, Zitrone	(Preis pro Stk. € 1,50)

Tramezzini-Röllchen mit

- Frischkäse, Kräutern, Gurke (Preis pro Stk. € 1,20)
- pikanter Thunfischcreme (Preis pro Stk. € 1,40)

- „Dill-Pickle Bites“ Salami, Dillgurke, Frischkäse (Preis pro Stk. € 1,60)
- Tomatencreme, Rucola, Parmaschinken o. Bresaola (Preis pro Stk. € 1,70)
- Zitronen-Kräutercreme, Gurke u. Pute (Preis pro Stk. € 1,80)
- getrüffel Putencreme, Schnittlauch (Preis pro Stk. € 1,80)
- Hühnchen, Tomate-Mozzarella-Creme, Rucola (Preis pro Stk. € 1,80)
- Kochschinken und Eiersalat (Preis pro Stk. € 1,70)
- Olive, Rucolafrischkäse, Kochschinken (Preis pro Stk. € 1,80)
- Chorizo, Paprika-Frischkäse, Rucola (Preis pro Stk. € 1,90)
- Roastbeef, Grillpaprika-Creme, Rucola (Preis pro Stk. € 2,00)

- Räucherlachs mit Gurke (Preis pro Stk. € 2,00)
- Räucherlachs, Rucola, Wasabi-Ricotta-Creme (Preis pro Stk. € 2,00)
- Räucherlachs, Limetten-Aioli, Dill (Preis pro Stk. € 2,00)
- graved Lachs, Honig-Senf, Feldsalat (Preis pro Stk. € 2,00)
- Forellencreme, Dill, F'lauch (Preis pro Stk. € 2,00)

- **asiatisch/orientalisch**

„Vietnamesische griddeld Aubergine salad“ gegrillter vietn. Auberginensalat mit Sprossen, Koriander, Erdnüssen

gegrillte Auberginen mit würzigem Joghurt, Baharat, getr. Datteln u. getr. Tomaten
oder mit Safran-Joghurt, Granatapfel, Basilikum, Pinienkernen

„Falafel“ Kichererbsenbällchen dazu Hummus

- Curry-Auberginen-Röllchen mit Curry-Frischkäse-Creme gefüllt (Preis pro Stk. € 1,60)
- Grüner Spargel mit Mango und roten Zwiebeln (Yummy ☺)
- würzige Ananas im Speckmantel (Preis pro Stk. € 1,50)
- Curry-Bananen im Parmaschinken-Chili-Mantel (Preis pro Stk. € 1,50)
- Backpflaumen im Baconmantel mit süß-scharfem Chili-Dip glasiert (Preis pro Stk. € 1,50)
- Gurken-Röllchen mit Hummus u. Pute gefüllt (Preis pro Stk. € 1,40)
- Türkische rote Linsen-Bällchen mit Pistazienpesto (Preis pro Stk. € 1,60)

Gerne biete ich Ihnen auch an, mit einer separaten „Kochstation“, folgende Vorspeisen-Komponenten warm zuzubereiten:

Vegetarische Frühlingsröllchen mit entsprechendem Dip

„Falafel“ Kichererbsen-Bällchen mit entsprechendem Dip

Party-Brothappen mit Pesto, Grillpaprika, Rucola und gebratener Salsiccia oder Chorizo

Häppchen und Wraps

Preis pro Stück

€

Ganze Mini-Brötchen (oder halbe normale Brötchen)

- | | |
|---|------|
| - einfach belegt (Schinken, Kochschinken, Käse, Salami, Ei) mit feiner Deko | 1,80 |
| - innovativ belegt : | 1,90 |
| - mit Mozzarella/Tomate/Pesto | |
| - mit Kräuter-Gouda/Kresse-Creme/Radieschen | |
| - mit Eier- oder Thunfischsalat/Tomate/Dillgurke/Blattsalat | |
| - mit Hühnchen/Parmesancreme/Römersalat | |
| - mit Schweineschnitzelchen/Senfcreme/Salat | |
| - mit Schweinebraten/Curry-Krautsalat | |
| - mit Tiroler Speck, Parmesan, rotem Pesto, Kresse | |
| - mit Pastrami, Frischkäse, Dillgurken, Senf | |

Canapés (aus Carreebrot / Vollkorntaler usw.)

- | | |
|---|------|
| - Carree-Mini-Brötchen mit Brie, Traube/Feige u. Feigensenfcreme | 1,80 |
| - Pumpernickeltaler mit Zeigenkäsetaler, Honig, Thymian | 1,80 |
| - Pumpernickel mit Avocadocreme u. süßer Chili | 1,80 |
| - Laugenhappen mit Leberkäse-Creme (Frischkäse/Leberkäse/Petersilie | 1,80 |
| - Häppchen mit Brie, rohem Schinken, Cranberry u. Balsamico-Creme | 1,90 |
| - „Inside Out“-Häppchen, Brotstreifen mit würzigem Frischkäse, Paprikastreifen im Katenschinkenmantel | 1,90 |
| - Carree-Mini-Brötchen mit Chorizo oder Serrano Schinken, Paprika-Creme | 1,90 |
| - Carree-Mini-Brötchen mit Finocchiona, Tomatencreme u. Olive | |
| - Carree-Mini-Brötchen mit Lachsschinken, Meerrettich, Apfel | 2,00 |
| - Carree-Mini-Brötchen mit geräucherter Ente u. Mango-Curry-Creme | 2,20 |
| - Häppchen „Sylt“, Pumpernickel mit einem Tatar aus Räucherforelle, Ei u. Apfel | 1,90 |
| - Vollkorntaler mit Thunfisch-Macadamia-Creme | 1,90 |
| - Vollkorntaler mit Thunfisch-Mousse, Gurke, Dill | 1,90 |
| - klassischer Lachstaler mit Rauchlachs, Dill, Meerrettich-Frischkäse | 2,10 |
| - Vollkorntaler mit Rauchlachs, Wasabicreme, Kerbel | 2,10 |
| - Vollkorntaler mit Lachs-Gurken-Röschen mit Meerrettich-Frischkäse/Dill | 2,10 |

Bällchen mit Dip aus dem Mini Dish (Schälchen)

- | | |
|---|------|
| - klassisches Frikadellchen auf Möhren-Salatbett | 2,00 |
| - Kalbsfrikadellchen auf karamellisierten Äpfeln mit Lauchcreme getropft | 2,50 |
| - „Falafel“ Kichererbsenbällchen mit Hummus-Topping, Gurke u. getr. Tomate auf kleinem israelischem Salat | 2,50 |
| - Linsen-Zucchini-Bällchen mit Pistazienpesto | 2,00 |
| - Halloumi-Gemüsebällchen auf orientalischem Gemüsesalat u. Tahinsauce | 2,50 |
| - Glasnudel-Garnelen-Bällchen mit Pfefferschoten-Ingwer-Dip | 2,80 |

..... alle Bällchen können im Schälchen mit Dip oder kleinem Salat angerichtet werden !

Varianten von Mini-Hamburger

- | | |
|--|------|
| - Mini-Burger mit Feta, Schlangengurke, Tzatziki, Dill, Salat | 1,80 |
| - Mini-Kichererbsen-Burger mit Avocado-Zwiebel-Salat | 1,90 |
| - „Parma-Burger“ mit Mozzarella, Tomate, gegrillte Zucchini/Aubergine, Salat | 1,90 |
| - „Süßkartoffel-Burger“ mit Gurke, Mango-Mayo, Basilikum, Salat | 1,90 |
| - „bayrischer Mini-Burger“ aus Laugenhappen mit Leberkäse, Senf-Remoulade, Schnittlauch, Röstzwiebeln, Salat | 2,00 |

Preis pro Stück**€**

- Mini-Hamburger mit Hackpatty, Gurke, Tomate, Salat	2,00
- Mini-Cheese-Burger mit Hackpatty, Cheddar, Tomate, Zwiebelkonfitüre	2,00
- „Thai-Mini-Burger“ mit Hackpatty, Sweet-Chili-Mayonnaise, Limette, Karotte, Röstzwiebeln, Thai-Basilikum	2,00
- Ciabatta-Burger mit Parmaschinken/Provolone, getr. Tomate, Pestocreame, Rucola	2,00
- Rustikaler Chili-Hähnchen Mini-Burger mit Blattspinat, Gewürzgurke, roten Zwiebeln	2,00
- „Tandoori“-Chicken-Burger mit Zwiebeln, Gurke und Minz-Joghurt	2,00
- Mini-Lamm-Burger mit würzigem Lammfilet, gegrillter Paprika, Harissacreame, Rucola	2,20
- Mini-Lachs-Burger mit Carreebrötchen, Nori-Lachs, Wasabi-Mayo, eingelegtem Ingwer	2,20

WRAPS :

(alle Wraps können auch als „Roll ups“ d. h. in dickeren Scheiben geschnitten gereicht werden)

.. Wrap Italia, gef. mit mediterranem Gemüse u. Parmesan	2,50
.. „Caprese“ Wrap mit Pesto, getr. und frische Tomaten, Mozzarella, Avocado	2,50
.. „Zucchini-Wrap“ mit gegrillter Zucchini, Hummus, Chili-Käse, roten Zwiebeln Tomaten, Blattspinat	2,50
.. „California-Veggie“-Wrap mit Avocado, gegr. Aubergine, Koriander-Pesto	2,50
.. „Santa Monica“-Wrap mit Hummus, Cheddar, Avocado, roten Zwiebeln, Paprikastreifen, Möhrenraspel, jg. Blattspinat	2,50
.. Basilikum-Käse-Wrap mit Oliven, getr. Tomaten, Aioli, Basilikum	2,50
.. „French“ mit Camembert, Walnüssen, Feigensenf	2,50
.. „Rainbow-Wrap“ mit Rotkohl, Möhre, rote/gelbe Paprika, Spinat	2,50
.. „US-Wrap“ mit einer Creme aus Cheddar, Paprika, Frischkäse, Oliven, Frühlingslauch und Sellerie	2,50
.. Avocado-Wrap mit Frühlingslauch, Tomate, Koriander, Cumin, Limette, Frischkäse	2,50
.. „Red Gouda-Wrap“ mit Avocado, Tomate, rotem Pesto-Gouda u. rotem Pesto	2,50
.. „Falafel“-Wrap mit Krautsalat (oder Grillgemüse) u. Möhren-Joghurt-Dressing	2,50
.. Apfel-Wraps mit Lachsschinken, Meerrettichkäsecreme u. Rucola	2,70
.. „Germany“ mit Kochschinken, roten Zwiebeln, roter Beete, Kresse, Hüttenkäse	2,70
.. Lecker-Wrap mit gek. Schinken, Frischkäse, Emmentaler, Paprika, Kräuter	2,70
.. Euro-Wrap mit gek. Schinken, Gouda, Möhren, Avocado, Rucola	2,70
.. „Cubanos-Wrap“ mit Schinken, Schweinebraten, Cheddar, Salsa, Senf, Gewürzgurken, Salat	2,80
.. Ei-Puten-Wrap mit Senfcreme, Rucola, Gewürzgurken, Schnittlauch	2,80
.. Puten.Wrap mit geräucherter Pute, Edamer, Bacon mit Ahornsiurp karamellisiert, Kräuterquark	2,80
.. knackiger Puten-Wrap mit Karotten, Zuckerschoten, Kresse, Paprikacreme	2,80
.. Serrano-Wrap mit Rucola und Aioli	2,80
.. New-York-Italo-Wrap mit Parmaschinken, Salami, Rucola, Mozzarella u. getr. Tomaten	2,90
.. „Caesar´s“-Wrap mit Hühnchen, Parmesan, Aioli	2,90
.. Curry-Chick´n-Wrap mit Mandarinchen, Staudensellerie, Currycreme	2,40
.. California-Wrap gefüllt mit Hühnchen, Staudensellerie, Möhren, Kresse, Mayo	2,90
.. Club-Wrap, gef. mit Hühnchen- Bacon-Tomate-Ei-Röstzwiebel abgerundet mit einer Salsa-Sauce	3,00
.. Caribbean-Feeling-Wrap, gef. mit gebratener Hühnchenbrust- cremiger süß-scharfe Paprika-Ananassalsa	3,00
.. Wrap aus dem Reich der Maya´s mit Hühnchen, Mango, Koriander u. Cashewkernen	3,00
.. „Viva Mexico“-Chicken-Wrap, gef. mit Hühnchen-Cheddar/Avocado/ Schmand/Koriander/Tomate/gelbe Paprika	3,00
.. Chicken-Wrap, gef. mit Hühnchen-Cheddar/Mozzarella- mediterranes Grillgemüse-Pestomayonnaise	3,00

	<u>Preis pro Stück</u>
	€
.. BBQ-Roastbeef-Wrap mit Steaksauce, Tomate, Paprika, Käse, Zwiebeln	3,30
.. Pikanter Wrap mit Roastbeef, Gurke, Frühlingslauch, Paprikapüree	3,30
.. Pastrami-Wrap (geräucherte Rinderbrust) mit Senf, Mayo, Curry, Creme Fraiché, Tomate, Gurke, Salat	3,30
.. Hot-Dog-Wrap, gef. mit Wiener-Röstzwiebeln-Tomaten u. Gurkenrelish-Remouladen-Ketchup-Sauce	2,70
.. „Spring-Tuna-Wrap“ mit cremigem Thunfischsalat, grünem Spargel, Spinat	2,90
.. Tonno-Wrap, gef. mit Thunfisch-Paprika-Zwiebel-Kapern abgerundet mit einem feinem Kräuterdressing	2,90
.. „Cream Tuna“ mit Thunfisch, Mayonnaise, Paprika, Frühlingslauch, Rucola	2,90
.. „California Tuna“ mit Avocado, Salatcreme, Sprossen, Paprika	2,90
.. „Spicy Krauti/Tuna-Wrap“ mit Thunfisch, Käse, cremiger Spitzkohlsalat, Jalapenos	2,90
.. klassischer Lachs-Wrap, gef. mit ger.Lachs u. Meerrettich	3,30
.. knackiger Rauchlachs-Wrap mit Rote Beete, Gurke, Salat	3,50
.. mediterraner Lachs-Wrap, gef. mit ger. Lachs-getr. Tomaten-	

Fischvorspeisen (kalt)

- Garnelen & Co. :** Cocktails u. Salate (pro Portion € 4,50)
- Garnelen-Linsensalat mit Puy Linsen, Orangendressing u. Koriander
- Cremiger Shrimps-Cocktail, mit Frühlingszwiebel u. Ananas
- Garnelen-Cocktail mit Pfirsich, cremigem Dressing aus garniert mit Chicorree u. Rucola
- Cremiger Knoblauch-Shrimpscocktail mit Avocado u. Dill
- Reisnudelsalat mit Mango, Avocado, süßer Chilisauce und Garnelen
- Avocado-Garnelen-Salat mit Mango, Chili, Tomaten, Limettenvinaigrette
- Garnelen „Italia“ mit getr. Tomaten-Basilikum-Zwiebel-Knoblauch-Zitrone
- Garnelenspießchen „Asia“ mariniert mit Zitronengras, Chili, Knoblauch (Preis pro Stk. € 2,30)
- Kokosnuss-Garnelen mit Mango-Minz-Dip (separat)
- „fruchtig-scharfe“ Garnelen-Mango-Spieße (Preis pro Stk. € 2,40)
- Garnelenspießchen mit Olivenoel, Chili u. Knoblauch mariniert (Preis pro Stk. € 2,30)
- Garnelen im Speckmantel auf Mango-Granatapfel-Salat
- „Schlemmerpäckchen“ Garnelen mit Chilisauce/Lauchzwiebeln im Blätterteigmantel
- Flusskreb-Cocktail „Big Apple“ mit Äpfeln, Calvados, Mandarinchen u. Karotte
- Flusskrebssalat mit Wachteleiern, in einem cremigen Dressing mit etwas Curry, Frühlingslauch verfeinert
- Orientalischer Flusskrebssalat mit Avocado, Tomate, Koriander, Petersilie, Cumin, Sesamoel
- Meeresfrüchtesalat „Calypso“ mit zarten Tintenfischteilen-Garnelen-weißen Bohnen-Paprikastücken-Cherrytomaten in einer mediterranen Marinade
- Alles aus dem Rauch:** Platten..... (Preis pro Pers € 8,50)
- „Bunte“ Lachsplatte, mit ger. Lachs -graved Lachs - Basilikum-Orangen-Lachs
- Gemischte Fischplatte: ger. Lachs/graved Lachs - Forellenfilets- ger. Heilbutt - Rauchpralinen
- Feine Lachswürfel-Kollektionen von heiß-geräuchertem Lachs (Preis pro Stk. € 2,30)
- „Arctic-Rose“ Lachslollis mit Zitronen-Pfeffer-Glasur u. Safran-Pistazien-Glasur (Preis pro Stk. € 2,30)
- ... oder Fisch mal anders:**
(die Positionen mit rohem Fisch werden nicht an „heißen Tagen“ zubereitet bzw. geliefert)
- Lachstatar (Sashimi-Qualität) mit Wasabicreme im Gläschen (Preis pro Stk. € 3,50)
- Lachstatar (Sahimi-Qualität) mit Avoacdo, Koriander, Limette im Gläschen (Preis pro Stk. € 3,50)
- Rauchlachs-Shrimps-Tatar mit Gurke, Dill, Senf im Gläschen (Preis pro Stk. € 3,00)
- Teriyaki-Lachshappen auf milder Currysauce
- Spinat-Lachs-Roulade mit Meerrettichcreme, Rauchlachs, Dill
- „Tataki vom Thunfisch (Sashimi-Qualität)“ mit Sesamcreme und Ingwer-Gurkenbett
- Marinierte Tataki-Thunfischwürfel mit Ducca-Kruste (arabische Gewürzmischung) an Gurken

Hier geht's weiter !!!

Lachs-Teriyaki-Happen an Gurken (Preis pro Stk € 2,40)

Lachshappen im Tandoori-Mantel mit scharfer Ananas-Chili-Salsa (Preis pro Stk € 2,40)

Kräuter-Fittata mit Rauchlachs (Preis pro Stk € 2,20)

„Mallorquiner“ Lachs mit Flor de Sal de Hibiscos u. Limettensaft verfeinert, angerichtet
mit Avocado, roten Zwiebeln, Tomaten, fr. Koriander, grüner Chili

Lachsplatte „mediterraneo“, geräucherter Lachs mariniert mit Zitrone, roten
Zwiebeln, Kapern u. Rucola ausgarniert mit Sardinen-Oliven-Röllchen

Nordische Lachsplatte; Rauchlachs mit einem Gurken-Apfel-Tatar u. einer Dill-Honig-Marinade

Lachs-Cocktail, geräucherter/graved Lachs mit Kartoffeln, Dill u. Joghurdressing

Pochiertes Lachsfilet „auf nordische Art“ mit Sahnemeerrettich

Marinierte Rotbarbenfilets mit Paprika, Gurke, Chili u. Balsamicoessig – super lecker

Fishcake „Thai-Style“, Fischfilet-gr. Bohnen-Zitronengras-Currypaste

Kreationen von Matjes u. Hering : Platten..... (pro Pers. € 3,80)

Matjesplatte mit Zwiebel

Matjessalat mit Roter Beete u. Joghurt-Dressing

Matjes auf asiatisch mit Frühlingslauch-Ingwer-Wasabi u. Sojasauce

mediterraner Matjes-Tatar mit mariniertem Gemüse (Paprika, Zucchini u. Champignons)

Matjestatar mit Staudensellerie, Dill, Apfel auf karamellisiertem Birnencarpaccio

Matjesfilet mit einer Creme fraiche-Kräutersauce, mit Kerbel-Dill-Kapern u.
ausgarniert mit Tomaten u. Ei

klassischer Herings-Stipp mit Joghurt-Sauce

Heringssalat mit „Wow-Effekt“ mit Nordseekrabben, cremigem Dressing u. Wakame-Salat

Fleischhappen (kalt)

(Frikadellchen ca. 50 g Preis pro Stk. € 1.30)

... Varianten von Hackbällchen:

Klassische Frikadellen-Platte mit Senf

nordische Fleischbällchen, Schweinehackfleisch mit Apfel, Cornichons, Rucola

- **mediterran/Tex-Mex**

Rindfleischbällchen mit Auberginen/Feta verfeinert dazu Oliven-Aioli

Polpettine all'Italia, Hackbällchen mit getr. Tomaten-schw. Oliven-Parmesan-Kräutern

Rosmarin-Oliven-Hackbällchen mit Fenchel-Tsatsiki

Hackbällchen aus gem. Hackfleisch, Käse, Zucchini, Champignons
mit einem würzigen Pesto-Dip

griechische Frikadellen, Rinderhackfleisch mit Paprika, Gurke, Oliven u.
Dill angemacht dazu Tsatsiki

feurige Hackfleischbällchen „Mexico“ mit Rinderhack, Chili u. Kreuzkümmel

Span. Hackbällchen mit Paprika, Chili u. Chorizo mit Romesco-Dipp

Andalusische Hackfleischbällchen mit Paprika, getr. Aprikosen, Chorizo verfeinert

Blue Cheese-Hackbällchen mit Rinderhack u. Roquefort

Fleischbällchen mit Manchego-Kern dazu würzige Guacamole

„Kräuter-Keftedes“ Lammhack mit Kräutern, Knoblauch, Feta-Kern
gespießt mit Minze u. getr. Tomaten

Kretische Fleischbällchen aus Lammhack, Minze, Rosmarin u. Pistazien

- **asiatisch/orientalisch**

Australische Fleischbällchen mit Koriander, Zitronenpfeffer im würzigen Curry-Erdnuss-Mantel

Pikante Thai-Fleischplätzchen, mit gem. Hack, Kaffir-Limetten-Blätter,
Zitronengras, rote Currypaste u. grüne Bohnen

Indonesische Fleischbällchen mit Möhren, Röstzwiebeln, Frühlingslauch

orientalische Erdnussfrikadellen mit Curry u. Minze verfeinert

Ajvar-Köfte (Rind) auf Tomaten-Paprika-Bett dazu Cacik

„Kibbe“ libanesische Bulgur-Lammhackbällchen

Beachten Sie auch unbedingt die folgenden Seiten mit kaltem Fleisch!!

.... weiteres mit Schwein:

Klassisches Würstchen im Schlafrock mit Honig-Senf u. Röstzwiebeln

verschlafenes Würstchen (im Schlafrock ☺) mit Blätterteig, Sesam, Parmesan, Nürnberger

Carpaccio von der Flöns mit Schnittlauch, Zwiebeln, Gürkchen u. süß-saurem Senfdressing

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Gurke, Schnittlauch, Frühlingslauch

Bayr. Wurstsalat mit Radieschen, Schnittlauch-Dressing

Linsen-Wurst-Salat mit braunen Linsen, Möhren, Fleischwurst und Senfvinaigrette

Leckere Schweineschnitzelchen in Panade mit Senf

Schinkenröllchen mit weißem Spargel u./o. grünem Spargel

Spargel-Platte „grün-weiß“ mit Möhrenstreifen, gek. Schinken, getr. Tomaten, Rucola

Kasseler-Braten-Platte mit Kräutersauce mariniert

Schweinemedallions mit Porree-Tomate-Käse überbacken (kalt)

... mit Obstdekoration

... mit Roquefort-Creme u. Birne

- **mediterran/Tex-Mex**

„Jalapeno Popper Pigs in an Blankett“ Würstchen im Schlafrock mit Jalapeno-Creme

Würstchen im Schlafrock „Italia“ gefüllt mit Salsiccia-Spinat-Ricotta

„Rollin´Dogs“ (Würstchen im Maismantel) mit Barbecue-Gemüse-Salsa

Bresaola- u. Finocchiona-Röllchen mit Parmesan, Rucola, Olivenöl

Schweinefilet „Costa Rica“ mit Pfeffer-Kaffee-Würzung auf Mangocreme

Filetto „rosso“, Schweinefiletscheiben mit frischem Oregano, Tomaten, Balsamico

Schweinemedallion auf „Gyros Art“ mit Tomaten, Gurken, Tzatziki

... „Italia“ mit Pesto u. Coppa (ital. Schinken)

... „Salvia“, mit Käse-Schinken-Salbei gefüllt

... mit Rind und Kalb:

Tafelspitz“carpaccio“ mit Feldsalatbouquet u. Honig-Senf-Vinagrette

klassische Roastbeefplatte mit Remoulade oder American-Sauce

Platte vom Roastbeef mit roter Beete, Sahnemeerrettichcreme,
Kresse u. Parmesan

Roastbeef mit Whiskeydressing auf Lattuga (Römersalat) gebettet

Kalbsfilet mit Sauerampfer-Sauce u. Pinienkernen

- **mediterran/Tex-Mex**

Italienisches Roastbeef mit Olivenöl, Kapern u. Zitrone mariniert

Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit cremigem Thunfischsalat u. Rucola

Whiskey-Orangen-Roastbeef auf Salatbett

ital. Filet-Platte mit gebratenem R´filet, getr. Tomaten, Rucola, Parmesan, Kapern u. Zwiebeln

kurz gebratenes Rindercarpaccio mit Senf-Minzsauce u. Rucola

Kalbsbraten dünn aufgeschnitten mit Kerbel - Zwiebelvinaigrette angerichtet

„Vitello verde“ Kalbfleisch überzogen mit einem Rucola-Pesto u. Parmesanhobeln

„Vitello tonnato“ Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce

- **asiatisch/orientalisch**

Roastbeef auf Salz-Pfeffer-Bett gegart, angerichtet im Avocado-Kranz mit Möhrensalat und Wasabi-Dressing

Yam Nuea Yang, thailändischer Rindfleischsalat mit Tomate, Gurke, Thai-Sellerie, Chili fruchtiges - kurz gebratenes Rindercarpaccio mit einer Linsen-Mango-Salsa

Asiatisches Roastbeef mit Radieschen, Sojasauce, eingelegter Ingwer u. Chili mit einer würzigen Thai-Remoulade

... auch Geflügel darf nicht fehlen:

Röllchen vom grünen Spargel mit Putenbrust u. Kressefrischkäsecreme

geräucherte Putenbrust mit Remoulade u. Obstdekoration

Carpaccio vom Putenbraten mit Zuckerschoten, Orange u. Himbeeressig

Putenbrust „Orange“, Putenbrust mit Pfeffer-Orangen-Creme mariniert

würzige Hühnchenspieße mit Ananas und fruchtigem Mango-Dip

Chicken-Fingers in einer milden Panade mit Aioli oder süß-saurer Soße

Buttermilch-Hähnchen-Streifen im „grünen Mäntelchen“ (Petersilien-Panade)

Panierte Hähnchenschnitzelchen mit Honig-Senf-Sauce

Geflügelsalat „Classico“ mit Mandarinchen, Ananas, Champignons, Spargel

sommerliche Hühnchenplatte, Honighühnchen angerichtet mit Ei, Gurke u. Franfurter-Kräuter-Sauce

„winterliche Geflügelplatte“ mit Hähnchenbrustscheiben, Weintrauben, Apfel, Cranberry´s und Joghurt-Apfel-Dressing

fruchtiger Hähnchen-Melonen-Salat mit Cashewkernen, Römersalat, Apfelvinaigrette

Entenbrustscheiben mit Linsen-Maronen-Salat (verfeinert mit Estragon/Trauben)

- **mediterran/Tex-Mex**

„Homemade Puten-Pastrami“ dazu dreierlei Senfsaucen

Chick´n Wings „Barbecue - spicy“ o. „Virginia Style – mild“ o. „Provence“

Hähnchenspieße mit Paprika/schw. Oliven **oder** mit in Speck gewickelte Aprikosen

„knackiger“ Hähnchensalat mit Ananas, Eisbergsalat, Sesamoel, Cashewnüssen

Kreolische Hähnchen-Variante mit Tomate-Lattuga-Ei-Bacon-cremiger Sauce

„Hot Hot“- Sommersalat mit Hühnchen, Mango-Jalapeno-Dressing, Tomaten, Aprikosen, rote Zwiebel

Frz. Hühnchen“salat“ mit Gurke, roten Zwiebeln, Mais, Petersilie, Aprikosen-Salatcreme

Hühnchen „méli-mélo“ mit Radieschen, Sprossen, Tomate, Gurke, Dill

„L´insalata di pollo con lenticchie“ Hühnchen mit cremigem rote Linsensalat

gebr. Hühnchenscheiben mit Spinat, knusprigem Pancetta, Rotweinvinaigrette

Florentiner Hühnchenplatte mit getr. Tomaten, jg. Spinat, Oliven, roten Zwiebeln

„Jamon de Pato con Cojito“ geräucherte Entenbrust auf spanischem Tomaten-Bulgur-Salat

- **asiatisch/orientalisch**

königlicher Geflügelsalat mit Mango, Koriander, Lattuga, Sesamoel

Tandoori-Hähnchen auf Römersalat mit Zuckerschoten-Joghurt-Sauce u. Röstcashew´s

Hähnchenplatte „Asia“ mit rotem Paprika, Mango, Ananas, Lauchzwiebeln, Currycreme

Chick´n Fingers „Tikka-Style“ in Naanbrot-Panade

„Hähnchen-Nuggets“ im Reiscracker-Matcha-Mantel dazu Limetten-Mayonnaise

Gai Hor Bai Toey, Hähnchenbrust würzig mariniert - im Pandangblatt gebraten

„gebackene“ Entenbrust mit Erdnuss-Kokos-Schalotten-Topping

Ingwerente mit einem Topping von Zwiebel-Orangen-Salat

Häppchen mit Wasabi-Frischkäse u. geräucherter Entenbrust, aus garniert mit eingelegtem Ingwer u. Kresse

... Lamm & Co.

- **mediterran/Tex-Mex**

Antipasto von der Lammlachse, dünn aufgeschnitten mit aromatischem Gemüse-salat (bestehend aus Möhren, Frühlingslauch, Tomate, Limette ...)

Balkan-Lamm, Lammlachse mit Schafskäse-Paprika-Joghurt, glatte Petersilie, milde Peperoni

Lammlachse mit Lavendel-Gremolata-Mantel (Würzmischg. aus Rosmarin, Peters.,
Pinienkernen, Zitrone) auf weißen Bohnen

Lammfilethappen mit Chili-Kräuter-Mantel im Tramezzini-Wickel dazu Hüttenkäse-Tsatsiki

- **asiatisch/orientalisch**

Lamm-Zitronengras-Spießchen mit Zucchini auf Linsensalat „Afrika“

Salate

Leichte Salate mit Gemüse:

- Krautsalat „Conneticut“ mit Weißkohl, Karotten-Paprika u. Sauerrahm-Senf-D.
- griech. Weißkohl-Radieschen-Salat mit Dill
- Salat von Sommergemüse mit gr. Spargel, Broccoli, Tomate, Zuckerschoten, Gurke, Sprossen, rote Zwiebeln
- Span. Gemüsesalat mit Bohnen, Möhren, Champignons und Joghurdressing
- Sommerlicher Gemüsesalat mit Staudensellerie, Möhren, Fenchel, Paprika, Orange, Senf
- Herbstsalat, aus Chinakohl-Eisbergsalat-Champignons-Möhren u. Joghurdressing
- Möhren-Rucola-Salat mit Kürbiskernen u. Pecorinospänen
- griechischer „Gyros-Salat“ mit Spitzkohl, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni u. Tzatziki-Dressing
- Abbruzzen-Salat mit Tomaten, Paprika, Zucchini Erbsen, Thymian
- Linsensalat „Afrika“ mit bt. Paprika, Frühlingslauch und braunen Linsen
- Gurken-Honigmelonen-Salat mit Joghurt-Dill-Dressing
- arabischer Linsensalat mit Gurken, Zitrone, Tomate, Petersilie, Minze, Cumin
- würziger bunter Kichererbsensalat mit Orangen-Safran-Vinaigrette
- türkischer Kichererbsensalat mit gelben/roten Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Koriander, Petersilie
- PMG (Paprika-Mozzarella-Gurke) mit gerösteten Pinienkernen
- Bunter Paprikasalat mit Ziegenfrischkäse und Honig-Thymian-Dressing
- Gazpacho-Salat mit bt. Paprika, Gurke u. einer Vinaigrette auf Tomatensaftbasis
- italienischer bunter Salat mit Fenchel, Cherrytomaten, gegr. Paprika, weiße Bohnen, Basilikum
- „Red Salad“ mit Kidney Bohnen, roten Zwiebeln Cherrytomaten u. gl. Petersilie
- Weißkohl-Mango-Salat mit Balsamico
- „Southwestern Chopped Salad“ mit Kidney Bohnen, Mais, Avocado, Tomate, Frühlingslauch
- New Style Waldorf-Salat mit Stangensellerie, Äpfeln, Cashewnüssen
- Paprika-Orangen-Salat mit Artischocken, Avocado, Tomatenvinaigrette
- mex. Sommersalat mit roter Beete, Orange, Apfel Granatapfel, Romescoherzen, Joghurt-K.D.
- Spitzkohl-Apfel-Salat
- Linsen-Auberginen-Salat mit getr. Tomaten
- Asiatischer Gurkensalat mit Paprikawürfeln, Sesam, Reissig, Sesamoel, roten Zwiebeln
- scharfer Gurkensalat mit Ananas, gerösteten Cashewkernen, frischem Koriander
- marokkanischer Salat mit Gurken, Möhren Kichererbsen, Minz, Dill
- Linsen-Fenchel-Salat mit Granatapfelkernen, gl. Petersilie, Schafskäse, Zitrusvinaigrette
- Der totale Tomatensalat mit 3erlei Tomaten, Parmesan, grünen Oliven, Basilikum
- Salat aus gebr. Zucchini/Paprika, Tomätchen, Basilikumvinaigrette, Knusperkapern
- Italienischer Schichtsalat, mit Zucchini, Tomaten, eingelegten Paprika ...
- Trampo-Mallorquine mit Paprika, Tomaten, Honigmelone und Feta
- Salat mit gebratenen Zucchini, Bohnen, getr. Tomaten, Tahina-Dressing
- arabischer Petersiliensalat, mit Sesam, Tomaten, Schafskäse u. Cumin
- Tex-Mex-Bohnsensalat mit gebr. Champ, Avocado, grüner Sp.paprika, Joghurt-Senf-D.

Nicht aufhören, auf der nächsten Seite gibt's noch mehr !!!

- Zünftiger Bohnensalat mit grünen u. gelben Bohnen
- „Asian Chopped Salad“ mit Bohnen, Möhren, Rotkohl, Paprika, Frühlingslauch, Sesam-Vinaigrette
- Gemüsesalat „France“ mit Riesenbohnen, Erbsen, Paprika, Artischocken, Champignons
- Bohnen-Zuckerschoten-Salat mit Orangen-Abrieb, Schnittlauch, Haselnussvinaigrette
- Hirtensalat, mit Paprika-Porree-Feta dazu geröstete Mandeln u. schw. Oliven
- „griechischer Salat ... mal anders“ mit gebratenem Feta, Gurken und einem Topping aus Cherrytomaten, Oliven, milden Peperoni, Basilikum Rotweinvinaigrette
- Salat von Avocado mit Rotkohl, Cherrytomaten, gebratenem Mais „Yummy“
- Knackiger Avocado-Ananas-Salat auf Eisbergsalat, roten Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln u. Citrus-Vinaigrette
- Avocado-Grapefruit-Salat mit roten Zwiebeln
- Tzatziki-Salat mit Gurke, Dill, Minze, Joghurt, und Zitrone
- Weiße Riesenbohnen mit roten und weißen Zwiebeln, Thunfisch o./u. Oliven
- ital. Bohnensalat aus grünen u. weißen B. und einem würzigen Tomaten-Dressing
- Mallorquinischer Bohnensalat mit Riesenbohnen, Mais, Tomate, Paprika, Frühlingslauch
- „Pico de Gallo“ Tomaten-Avo-Salat mit Gurke, Limetten-Koriander-Vinaigrette
- griechischer Salat mit Paprika, Tomaten Oliven, Gurken, Schafskäse u. Minze
- Israelischer Salat mit Tomate, Gurke, Tahina, Petersilie und Koriander
- Avocado-Orangen-Salat mit Tomate, Mandeln, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln
- Nizza-Salat mit Tomate-Gurke-Paprika grünen Bohnen-Thunfisch

Leichtes bzw. frisches mit verschiedenen Blattsalaten:

- Schichtsalat, mit Eisbergsalat-Gemüse-zwiebel-Gurke-Tomaten-Mais
- Caesar´s Salad mit „Pepp“ mit gegrillter roter Paprika, Kresse, Cherrytomaten, Parmesan
- Caesar´s Salad, Römersalat mit Parmesan, Knoblauchcroutons, Sardellen
- Mex. Schichtsalat mit Eisbergs., Avocado, Tomate, Mais, Sour cream-Dressing
- Bunter Salat mit Feigen, Tête-de-Moine-Käse, Walnuss-Honig-Vinaigrette
- Spanischer Rucolasalat mit Manchego, gebr. Chorizo u. Apfel-Vinaigrette
- Bunter toskanischer Brotsalat mit Croutons, Gurke, Tomaten, Paprika, Römersalat u. Oliven
- gem. Blattsalat mit fruchtigem Dressing u. Granatapfelkernen, Mandeln u. Parmesan
- Gem. Blattsalat mit gerösteten Champignons u. getrockneten Tomaten
- Blattsalat mit Ziegenkäse“brösel“ u. cremigem Heidelbeerdressing
- Feldsalat mit Mozzarella, Granatapfelkernen, Basilikum - Vinaigrette
- California-Sprout-Salat mit Erbsen, Chili, Minze, Rucola, gebr. Chorizo
- griech. Bauernsalat mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse u. Peperoni
- Garten-Salat mit Blattsalat, Möhren, Gurke, Sprossen, gl. Petersilie, Balsamico-Zitrus-Vin.
- bunter Salat auf mexikanische Art mit gegrillter Avocado, Kidney Bohnen, Joghurt-Zitrus-Vin.
- Rucola-Birnen-Salat mit Walnüssen u. Blauschimmelkäse-Dressing
- Ensalada „Multicolor“ mit Paprika, gr. Oliven, Tomate, Radiesschen, Ei, Orangen-Salatcreme
- Rucola, Blattsalat mit Mozzarella u. einer Vinaigrette aus Senf, Himbeeressig, Walnussoel
- Blattsalat mit Bergkäsehobel, Walnüssen u. Feigensenf-Vinaigrette
- Brotsalat „mal anders“ mit Rucola, Radicchio, Käsestreifen, Tomaten, Joghurtdressing
- Feldsalat mit Mango, Granatapfelkernen, Honig-Zitrus-Vinaigrette
- Christmas-Salat mit Radicchio, Feldsalat, roter Paprika, Granatapfel, Honig-Senf-Vin.
- Gem. Salat mit Sojasprossen, Paprika, Lauchzwiebeln u. Sesamoel
- Persischer Salat von jg. Spinat, Tomate, Gurke, Feigen, Datteln, Zitrusvinaigrette

Noch weiter....!!!!

- Salat von jg. Spinat mit getr. Tomaten, Gurken, Minze, Citronette
- Provencialischer Salat mit Römersalat, Ziegenkäse, Chicoree, Paprika, Fenchel, Tomate, Orange
- „Insalata italiana aromatica“ Römersalat, Karotten, Artischocken, roter Paprika, Parmesanhobel
- „Insalata mista deluxe“ mit Kräutersalat, Möhren, gebr. Fenchel, roten Z., Cherryt., Orangenvinaigrette
- Arabischer Salat mit Radicchio, Spinat, Blumenkohl, Kohlrabi, Tahin-Dressing
- Rucola mit Cherrytomaten, Parmesan
- Mallorquinischer Spinatsalat mit Orangen, schwarzen Oliven, Pinienkernen, Ziegenfrischkäse
- Radicchio-Möhren-Salat mit Avocado, Limettenvinaigrette
- Salat „wie aus Nizza“ mit Römersalat, grüne Bohnen, Artischocken, Eier, Parmesan, Honig-Senf
- Chefsalat mit Eisbergsalat, Kochschinkenstreifen, Mais, Emmentaler, Avocado, Senfvinaigrette
- Türk. Salat mit Römersalat, Dill, Möhren, Sellerie. Pulbiber, getr. Feigen
- Rucolasalat mit Tomate, Avocado, Feta mit Weißweinvinaigrette

..... mit Reis/Bulgur & Co.:

- Wildreissalat mit Gurken, Tomaten u. Essig-Oel-Dressing
- Spicy Reissalat mit gegrillter Aubergine, Kichererbsen, Mango, Kokosnuss
- Couscous-Salat mit Möhren, Rotkohl, Erdnüssen, Orangenvinaigrette
- Taboulé Greek Style mit Bulgur, Feta, Zucchini, Minze, Zitrusvinaigrette
- New Style Taboulé mit Melone, Gurke, gl. Petersilie, Minze, Zitrone
- türkischer Bulgursalat mit Tomaten, Knoblauch, glatte Petersilie, Frühlingslauch, Cumin
- Roter Bulgursalat mit Sellerie, Äpfeln, Zwiebeln u. Zitronenvinaigrette
- Quinoa-Mango-Salat mit Avocado, jg. Spinat, Minze, Koriander, Kresse, Feta
- roter Quinoa-Avocado-Salat mit weißen Bohnen, Pistazien, Feta, Minze
- Party-Reissalat mit Paprika, Mandarinchen, Kochschinken, Käse u. Remouladensauce
- Israelischer Couscous-Salat mit Gurke, Paprika rot, Feta, Petersilie, Rotweinessig
- Couscous-Salat mit würzigen Kichererbsen, Granatapfelkernen, Minze
- Weißes Taboulé mit Bulgur, Spitzkohl, Tomate, Frühlingslauch, Minze
- „Kisir“ (Bulgursalat) mit Tomaten, türk. Paprika, Gurke u. Minze
- Taboulé mit Mango, Tomate, Minze, glatte Petersilie
- Quinoa-Salat (peruanisches Urkorn) mit Gurke, Tomate, Frühlingslauch, Minze, Petersilie
- Quinoa-Salat mit Zucchini, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Feta
- Quinoa-Salat mit Zucchini, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Feta

.....Salat-Endspurt....nur noch 1 Seite!!!!

..... mit Nudeln oder Kartoffeln:

- Mariniertes Nudelsalat mit Basilikum u. Tomaten
- "Deli-Style Pasta-Salad" mit Salami, Provolone, getr. Tomaten, Oliven, Zucchini, Paprika
- Insalata Carbonara, Nudelsalat mit Ei, Speck, Parmigiano u. cremigem Dressing
- Tessiner Nudelsalat mit Farfalle, Erbsen, Emmentaler, Speck, Sahnedressing
- Spanischer Nudelsalat mit Artischocken, Mais, Oliven, Peperoni
- Nudelsalat mit Mozzarella, Paprika und Rucola-Pistazien-Pesto
- Tortellini-Salat mit Champignons-Tomaten Schinken u. cremiger Sauce
- "Konfett"-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Gurke, Tomaten, Oliven, Chia-Samen u. Senfdressing
- Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Mungobohnen, Möhren, Rotkohl, Tomate, Cashewnüssen
- Würziger Kartoffelsalat mit Oliven, getr. Tomaten, Orangensaft u. Rucola
- knackiger Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen, Sellerie, Schnittlauch, Estragon, Senf-Mayonnaise
- „Feuriger“ Kartoffelsalat mit Paprika-Creme, Paprika, Champignons, Rucola
- Kartoffelsalat "Hüttengaudi" mit Bergkäse, Cornichons, Apfel, Honig-Senf-Vinaigrette
- Rhein. Kartoffelsalat, mit Gewürzgurken, Zwiebeln, gek. Eiern u. Mayo
- Kartoffelsalat „Bordeaux“ mit Pfifferlingen, Radicchio, Kerbel, Walnussoel
- klassischer Kartoffelsalat „mal anders“ mit geschmorten Möhrenbrunnoise, Balsamico-Remoulade
- „Asian-Style“- Kartoffelsalat mit gr.Spargel, Spinat, Tomaten, Koriander
- Lila Kartoffelsalat mit Tomaten, gr. Spargel, frischer Petersilie, Balsamicodressing
- Spargel-Gnocchi-Salat mit Linsen
- Nudelsalat „all´arabiatta“ mit Sambal Oelek u. Balsamico
- Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten, Zucchini, Parmesan, Rucola, Honig-Senf-D.
- Makkaroni-Salat unter Aioli-Dressing, mit gebr. Zucchini, Grill-Paprika, Oliven, Manchego
- Nordischer Nudelsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing, Apfel, Paprika, Tomate
- „Italia“ Nudelsalat mit Streifen von jg. Spinat, getr. Tomaten, Frühlingslauch, Pinienkernen
- Bunter Tortellini-Salat mit Paprika, Ananas, Mais und „rosa“ Dressing
- Tortellini-Salat mit Mozzarella u. Frühlingszwiebeln mit weißer Sauce
- Glasnudelsalat mit gerösteten Kichererbsen, grünen Bohnen, Chili, Erdnüssen, Koriander
- "Kung Fu"-Asiannudelsalat mit Reisnudeln, Paprika, Zuckerschoten, Sesam, Mais, Reissessig
- Andalusischer Kartoffel-Salat mit roten Zwiebeln, Paprika u. Aiolitunke
- frz. Kartoffelsalat mit Kerbel, Schnittlauch, Crème fraîche, Senf, geröstete Pistazien
- griech. Kartoffelsalat mit Feta, Artischocken, eingelegter Paprika, Honig, Petersilie
- bayr. Kartoffelsalat mit Gurke und süßem Senf
- „schlichter“ Kartoffelsalat mit Ei, Gürkchen u. Honig-Senf-Vinaigrette
- „Orient Kartoffelsalat“ – die Geschmackswelt des Orient mit Auberginen, Spitzpaprika, Sesam, Sumac
- Caribbean-Potato-Salad mit Kartoffeln, Sellerie, Frühlingslauch, Basilikum, Chili-Senf-C.
- „Western“- Kartoffelsalat mit Sour Cream, Gürkchen, Schnittlauch, Bacon, Cheddar
- Salat von gebratenem Gnocchi mit Tomate, Basilikum, Parmesan, Rucola-Pesto
- „scharfer“ Süßkartoffelsalat mit grünen Bohnen, Mais, Kidneybohnen, Cheddar, Tomatendr.

Das war´s an Salaten, na wer da nichts Passendes findet !?!

Nudelgerichte (warm)
– auch als warme Vorspeise empfehlenswert

... mit Fisch:

Spinat-Lachs-Lasagne mit sahniger Tomatensauce
 Spinat-Shrimps-Lasagne, verfeinert mit Ricotta u. Dill
 Lasagne mit Wirsing u. Lachs - Fisch u. Kohl.....eine Entdeckung
 Span. Lachslasagne mit Sahne, Frühlingslauch, Kapern, grünen Spargel, Tomaten
 Lasagne mit Pangasius, Weißwein-Bechamelsauce u. Tomatenwürfel
 Lasagne von Rotbarben auf „venezianischem Stil“ mit einer Weißwein-Gemüsebechamel-Sauce

... vegetarisch:

Tortiglioni-Käse-Auflauf „American Style“ mit Parmigiano, Fontina, Mascarpone u. Mozzarella
 Kürbis-Ricotta-Lasagne mit Basilikum, Oregano, Tomate
 Conchiglie (große Muschelnudeln) mit Zitronen-Ricotta-Füllung in Tomatensaucen-Bett
 Makkaroni & Cheese-Auflauf mit Jalapenos u. Avocado
 Tortiglioni mit Rosenkohl, Kartoffeln, Salbei, Ricotta u. Bergkäse
 Tortiglioni „Maroni“ überbackene Nudeln mit Tomatensauce, Maronen, Petersilie, Provolone
 Gemüse-Lasagne mit Spinat, mediterranem Gemüse u. sahniger Tomatensauce
 Lasagne mit Champignons, Spinat, Parmesan, gerösteten Sonnenblumenkernen
 Lasagne mit Auberginen, Broccoli u. cremiger Tomatensauce
 Lasagne alla Milanese, mit Champignons u. Gorgonzola
 Grüne Lasagne, mit gr. Spargel-Zucchini-Käse
 Lasagne „Mexico“, mit Kidney Bohnen-Paprika-Cheddar-Tomatensauce u. Jalapenos
 Canelloni mit Ricotta u. Spinat „Americano“ mit vier Käse-Sauce u. „geschmolzenen“ Tomätchen
 Canelloni mit Ricotta u. Spinat gefüllt in Tomatensauce
 Tortellini mit Broccoli-Käse(Gorgonzola/Parmesan)-Sauce
 Käsetortelloni mit Pesto, Tomatensauce u. Mozzarella gratiniert
 Vegetarische „Capeletti“ mit „Noci“ (italienische Haselnuss-Rahm-Sauce) und Parmigiano

... mit Fleisch/Geflügel:

Lasagne oder Canelloni „Calabrese“, mit Hackfleisch, Tomatensauce usw.
 Katalanische Lasagne mit Hackfleisch, Manchego, Chorizo, Sherry, Mandeln
 Tortiglioni mit „Thai-Bolo“ – im Gepäck Ingwer, Sojasauce, Erdnusskerne
 Canelloni „autunno“ – mit Hackfleisch gefüllt in Kürbis-Tomaten-Sauce
 Canelloni con sugo di panna e formaggio, Canelloni mit Hackfleisch und
 einer Käse-Sahne-Sauce
 griech. Pasticcio mit würziger Hacksauce u. einer würzigen Joghurt-Ei-Haube

griechischer Makkaroni-Auflauf mit gem. Hackfleisch-Tomatensauce mit einer Prise
Zimt verfeinert-Oregano, Oliven u. Schafskäsewürfel

Rot-Weiß-Lasagne, deftig mit Speck-Rotkohl-Weißkohl

Landhaus-Lasagne mit Kasseler, Wurzelgemüse, sahnige Tomatensauce, kräftiger Käse

Makkaroni & Cheese-Auflauf mit Hackfleisch geschichtet

Caprese-Tortellini mit Tomaten, Mozzarella, Schinken u. Basilikum

Amsterdamer Tortiglioni-Topf mit Schweinefilet, gek. Schinken, Käse, Weißweinsahnes.

Würzige Lasagne „Gyros“, mit Schweinegeschnetztem-Tomatensahne-Pilze

Schinken-Käse-Torteglioni mit Erbsen, Kochschinken u. würziger Käsesauce

Filetpfännchen mit Tomaten-Pilz-Sauce auf Fusilli mit Rosmarin u. Basilikum

„Pasta – Stroh u. Heu“ Fusilli mit Hühnchen u. einer Curry-Sahne-Sauce

Nudeltopf „Hu-Go“ mit Huhn, Gorgonzola, Zucchini, Paprika, Sahne

Penne mit Hühnchen u. würziger Paprika-Frischkäse-Sauce

Torteglioni mit Hähnchen-Tomaten-Sauce oder mit Gulasch-Tomaten-Sauce

Penne Tretrazzini, überbackene Pasta mit Hühnchen-Champignons-getr. Steinpilzen

Fleischgerichte (warm)

Alles vom Schwein - ...mit Schweinefilet

(Zubereitung mit Geflügel ist auch möglich)

Schweinefilet in Senf-Zwiebel-Rahm mit Champignons

Schweinefilet in Zwiebel-Speck-Rahmsauce mit Kräuterseitlingen u. Tomatenwürfel

Schweinefilet „Melba“ mit Pfirsichen, Frühlingslauch, Curry-Sahne-Sauce

Schweinefilet mit Curry-Sahne-Sauce u. Mango-Chutney

Schweinefilet in Champignon-Pfeffer-Rahm oder Pfeffersauce

Schweinefilet in getrüffelter Champignon-Creme fraiché-Sauce mit Cognac u. Petersilie verfeinert

Filetpfanne nach Ratsherren-Art mit Pfifferlingen u. Sauce Bearnaise

Schweinefilet in Paprika-Champignon-Rahmsauce mit etwas Käse verfeinert

Schweinefilet in Käse-Pfeffer-Rahmsauce (Gorgonzola oder)

Schweinefilet in Safran-Sauce mit Lauchzwiebeln u. Kirschtomaten

Schweinefiletpfanne mit Pfifferlingen in Pfeffer-Orangen-Sauce

Schweinefiletscheiben in Sahnesauce mit Pariser Karotten u. Zuckerschoten

- **mediterran/Tex-Mex**

„Holy Pork“ Schweinefilet in Senf-Rosmarinsauce mit Ahornsirup verfeinert

Schweinefilet in Zitronen-Thymian-Rahmsauce mit Champignons u. Fenchel

Schweinefilet in Metaxa-Sahne-Sauce mit etwas Käse gratiniert

Filetto di panna e cipolla – Schweinefilet in mediterraner Sahnesauce mit Rosmarin, Zitrone, Chili

Toskanischer Filettopf, Schweinefilet mit Bacon-Tomaten-Sahne

Schweinefilet mit einer kräftigen Balsamico-Kirsch-Sauce

„scharfes“ Schweinefilet aus den Abruzzen mit Paprika, Weißwein, Kräutern

Schweinefilet im Pancetta-Mantel mit Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten, Oliven

Schweinemedallions mit Kräuterpesto auf Zucchini gebettet

Schweinefilet mit Serranoschinken u. Granatapfelsauce

Mallorquinisches Schweinefilet in Weißwein-Tomatensauce mit Sobrassada verfeinert

Solomillo de cerdo a la sevillana, Schweinemedallions in Oliven-Tomatensauce mit Sherry verfeinert

Cajun-Schweinefilet mit würziger Barbecue-Sauce glasiert

- **asiatisch/orientalisch**

Schweinefilet „Asia“ mit Paprika, Mango, Chilisauce, Sambal Oelek

Schweinefilet in würziger Erdnuss-Currysauce verfeinert mit gelber Currypaste, Ingwer, Kokos

Schweinefilet in rotem Thai-Curry mit Paprika, Cherrytomate u. Kokosmilch – schön scharf

Rotes Schweinefilet-Curry mit Süßkartoffeln

Schweinefilet in gelber Curry-Kokos-Sauce mit Maiskolben, Paprika und Erdnüssen

Schweinefilet „süß-sauer“ mit Kresse verfeinert

... mit Schweinelachse und anderes vom „Schweinchen“:

Schweineschnitzel „Wiener Art mit separaten Saucen nach Wunsch
 Schweineschnitzel mit Nacho-Panade oder mit Panko-Erdnuss-Panade
 „Cordon bleu“ paniertes, mit Käse und Schinken gefüllte Schweineschnitzel
 Schweinegeschnetzeltes mit Frühlingslauch, Pflaumenmus u. Majoran verfeinert
 Pfeffertopf á la Stroganoff, Geschnetzeltes mit Pilzen, Schmand u. grünem Pfeffer
 in pikanter Sauce – bringt alle in Schwung
 Braten auf Schweizer Art im Kartoffelbett, Schweinenüsschen mit Bratensauce
 Schweinesteaks mit Feta-Walnuss-Haube
 Würziges Räuergulasch mit Paprika, Zwiebeln u. Zigeunersauce (oder nur Rind)
 Gem. Gulasch auf „Schaschlik Art“ (oder nur Rind)
 Walnuss-Involtini in Marsala-Sauce, Schweinerouladen (oder Kalb) mit getr. Tomaten, Mozzarella
 Currywurst-Pfanne mit weißer Wurst, Zwiebeln in „fruchtiger“ Currysauce

- **mediterran/Tex-Mex**

„Pulled Pork“ langsam geschmortes Schweinefleisch (dazu Guacamole, BBQ-Sauce u. Weißkohlsalat)
 „Gyros de luxe“ Schweinegeschnetzeltes mit Oregano, Weintrauben- und Granatapfelsirup und
 frischen Zwiebelringen
 griechisches Geschnetzeltes mit Feta-Bechamelsauce und Weißkohl geschichtet
 gratinierte Schnitzelchen, mit Tomatensauce-Champignons-Mozzarella
 Zitronen-Ragout vom Schwein mit Cherrytomaten, Salbei, Weißwein
 „Arrista alla maremmana“ Schweinerücken mit tomatierter Kräuter-Rotwein-Sauce
 „Pozole Rojo“ Schweinegulasch mit schwarzen Bohnen und Mais

Etwas vom Rind oder Kalb

Rinderfilet „Stroganow“ mit Champignons, Zwiebeln, Tomatenmark, Senf
 Rinderfiletstreifen in Pfeffersauce **oder** in Honig-Feigensenf-Sauce
 Rindsfilet „rheinische Art“ mit süß-saurer Rotweinsauce verfeinert mit Rosinen
 Rinderragout mit Champignons, Zwiebel u. Erbsen in „würziger“ tomatierter Sauce
 Rindergeschnetzeltes auf Zwiebelrostbraten-Art mit Senf u. Gurke verfeinert
 klassisches Gulasch vom Rind in würziger Champignon-Pfeffer-Sauce
 Gulasch mit Rotwein u. Preiselbeeren verfeinert
 „Irish Guinness Stew“ irisches Rindergulasch
 „Herbst-Winter“-Gulasch mit Kürbis und Pflaumen verfeinert
 geschmorte Rindersteaks in Burgundersauce mit Rosmarin und Petersilie
 Jäger-Braten in Pfifferling-Rahm-Sauce
 Münsterländer Hochzeitsbraten in Zwiebel-Sauce
 Rinderbraten auf Burgunder Art, in Rotwein mit Rosmarin u. Thymian mariniert
 Rheinischer Sauerbraten mit / ohne Rosinen

Rheinische Rinderroulade mit/ohne Gurke

Rinderroulade mit Lauchzwiebeln u. Meerrettich gefüllt

Rinderroulade mit Wirsing-Speck-Füllung in leicht fruchtiger Sauce (verfeinert mit Orangensaft u. Preiselbeeren)

Rinderroulade mit Spinat-Walnuss-Frischkäse-Füllung in kräftiger Sauce

Düsseldorfer Schinken-Mett-Rinderroulade

Klassisches Tafelspitz mit warmer Sahne-Meerrettich-Sauce

„New Style-Tafelspitz“- im Gemüsesud gegart u. aufgeschnitten
mit Sauce Bernaise nappiert

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinsahnesauce mit Champignons

Feines Kalbsragout mit Muskatkürbis u. Weißwein verfeinert

Kalbsragout in Morchel-Weißweinrahmsauce

Südtiroler Kalbsrahmgulasch in tomatierter Rahmsauce mit Grauburgunder verfeinert

Kalbsgeschnetzeltes „Leipziger Art“ mit grünem Spargel, Möhrchen, Spitzmorchel

Kalbsbraten in Rotwein-Rahm-Sauce

- **mediterran/Tex-Mex**

„Chili-Burger“ würzige Hackfleischsauce mit Jalapenos, Zwiebeln u. Cheddar
im Hot Dog-Brötchen

„Für die Kinder“ Hackröllchen auf „Cevapcici Art“ in Tomatensauce

ODER Frikadellchen in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert

Ungarische Rinderroulade mit geröstetem Paprika, ungarischer Salami gefüllt in Rotwein-Sauce

Involtini di manzo alla romana, Rinderrouladen mit Möhre-Sellerie gefüllt in
Tomatenkräutersauce gegart

Rinderroulade mit getr. Tomate, Pesto u. Feta gefüllt

..... Tapenade, Thymian, Paprika gefüllt

..... mit Parmesan, Parmaschinken, Rucola gefüllt

Rinderroulade mit Grillpaprika, Mandeln gefüllt in tomatierter Rotweinsauce

Spanische Rinderroulade mit Datteln, Manchego, Paprika gefüllt in einer tomatierten Rotweinsauce

Spanisch-Deutsches Rindergulasch mit Champignons, Rotwein, Chorizo

Rindergeschnetzeltes in mediterraner Sauce Bernaise

„Daube provencale“ Rinderschmortopf mit Rotwein, O-Saft, Rosm./Thymian

Chianti-Gulasch mit Artischocken und Paprika

Gekräutertes Rindergulasch mit Weißwein, Petersilie, Koriander, Zitrone

Rinderragout mit Zucchini in Rotwein-Sahne-Sauce

Saftgulasch vom Rind mit tomatierter Rotweinsauce, Speck u. Champignons verfeinert

Filetpfanne mit mediterraner Senfsauce, mit Tomaten-Zwiebeln-Oliven

(oder als Lammragout)

Sahniges Rinderfilet mit Cranberries, Rosmarin u. Apfel

Rinderragout in Balsamico-Sauce mit Pariser Karotten

Neuseeländischer Chili-Topf mit Rind, Cashewnüssen, Koriander – extrem lecker !

Ouzo-Rindergulasch mit Oliven, Möhren, Weißwein und Ouzo

Rinderschmorbraten auf spanische Art mit Sherrysauce

raffiniertes Tafelspitz auf toskanische Art mit Staudensellerie, Paprika u.
Zwiebeln gegart dazu frisches Basilikum-Pesto

Barbecue-Topf mit herzhaft gewürztem Rinderragout, Süßkartoffeln, Zucchini, Mais

Argentinisches Rinderragout „Chimichurri“ mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Tomate

Wiener Schnitzel dazu separat Saucen nach Wunsch

Kalbsragout „all'ossobuco“ mit Wurzelgemüse, Tomate, Rotwein

Würziges Kalbsragout mit Paprika, Möhren, Salbei, Weißwein, schw. Oliven

Südstaaten-Kalbsragout mit Waldpilzen, Weißwein, Lorbeer u. Thymian

Neapolitanisches Kalbsgeschnetzeltes mit Speck, Tomate, Erbsen, Weißwein, roher Schinken

Kalbsgeschnetzeltes „Olivia“ mit Oliven, Sahne, Rosé-Wein

„Bistecca di vitello“ Kalbsschnitzelchen mit Marsala und Orange

„Involtini di vitello“ Kalbsröllchen mit Parmaschinken/Zucchini in Weißwein-Tomatenrahm-Sauce

Saltimbocca-Röllchen, Kalbsröllchen mit Parmaschinken/Salbei in Marsala-Sauce

- **asiatisch/orientalisch**

Südafrikanisches Bobotie mit fruchtiger Note (schmeckt nach MEHR)
Rind (o. Lamm) mit Mandeln, Tomate, Lorbeer, Aprikosenkonfitüre u. Curry

Rinderragout mit grünem Thai-Curry mit Süßkartoffeln u. Bohnen – Scharf

Spicy-Thai Beef mit Paprika, Zwiebeln, Austernsauce u. Thai-Basilikum

Pha Naeng Neua, Curry vom Rind in süß-scharfer Erdnuss-Sauce

Rinderroulade „Asia“ mit Lauchzwiebeln, Paprika, Erdnussbutter

asiatische Rinderroulade mit Mango-Chutney, Möhre, Koriander gefüllt u. mit Curry verfeinert

türkisches Rinderragout mit gr. Bohnen, Kartoffeln, Tomate, Zwiebeln u. Knoblauch

Tajine vom Rind „schmeckt nach Orient ☺“

Kalbs-Tajine mit Süßkartoffeln, Tomaten, Möhren

Kalbs-Curry mit Lychees, Paprika, Champignons, Cashewnüssen, Kokosmilch

Wild auf Wild oder Lamm

Wildschweingulasch mit Wurzelgemüse, Thymian, Tomate, Rotwein

Wildschweingulasch mit Zitrone, Marsala, Creme fraiché u. Balsamicoessig verfeinert

Sauerbraten vom Wildschwein in würziger Rotweinsauce

„Agnello al limone“ Lammragout in Zitronen-Weißwein-Sauce

Lammragout in Roquefort-Sauce mit Cidré und Apfel verfeinert

„Senia“ Lammkebab auf Kartoffeln mit Tahina-Zitrus-Sauce überbacken

„Cassoulet“ mit weißen Bohnen, Speck, Lammfleisch, Würstchen

Mergueze-Würste auf Oliven-Knoblauch-Kartoffelstampf

Leckerer vom Geflügel mit Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrust mit Pfirsichen, Frühlingslauch u. Creme fraiché-Rahmsauce mit Cognac verfeinert
 „Feines“ Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit rotem Paprika u. Champignons
 Hähnchenbrustfilet in Sherry-Sahnesauce mit Mandeln
 Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Käse-Sauce
 Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Sauce
 Hähnchenfilet in Weißweinsahnesauce mit feiner Zitronen-Note
 Hähnchenfilet in Kräuterrahmsauce mit Cherrytomaten verfeinert
 Geschmortes Huhn nach Bauernart mit Lauch, Speck, Champignons
 Hühnchen auf ungarische Art in hell grünem Spitzpaprika und Sauerrahm-Sauce
 Frühlingsragout vom Hühnchen mit grünem Spargel, Zuckerschoten u. Kerbel

- **mediterran/Tex-Mex**

Hähnchen-Bohnen-Cassoulet mit weißen Bohnen, Tomate, Weißwein
 Zitronen-Feta-Hühnchen mit Oregano u. Thymian verfeinert
 Hähnchenbrustfilet auf Auberginen mit Tomaten-Balsamico-Sauce
 Hähnchenbrust in Estragon-Tomatenrahm mit Champignons u. Mozzarella
 Hähnchenbrustfilet „Alfredo“ mit Spinat, getr. Tomaten u. Parmesan-Sahne-Sauce
 Zitronenhuhn mit Tomaten-Lauch-Haube verfeinert mit glatter Petersilie u. Thymian
 „Spicy Basque Chicken“ Hühnchen mit Serrano-Schinken, Oliven, Kapern, Tomaten, Safran
 Hähnchen in Knoblauch-Sherry-Sauce
 „Marbella Chicken“ Hühnchen mit Rauchpaprika, Petersilie, Oregano, Pflaumen, Kapern
 Spanische Hühnchenpfanne mit Safran, Zucchini, Möhren, Paprika
 Hähnchenbrustfilet mit Spinat u. Gorgonzolacreme überbacken
 Hähnchenbrust in Sahnesauce mit getr. Tomaten u. Basilikum
 Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Basilikumpesto, Paprika, Frühlingslauch,
 Basilikum und Mozzarella
 Pollo diavolo, Hähnchenbrustfilet in Olivenöl mit Salbei, Chili u. Zitrone mariniert
 Pikantes Hühnchen mit Zitrone, Kreuzkümmel, Chili, Thymian, Olivenöl
 Hühnchen auf Zucchini u. Tomaten mit Parmesankäsesauce überbacken
 „Lombardisches“ Hühnchen mit Champignon-Marsala-Sauce, Frühlingslauch und mit
 Parmesan u. Mozzarella leicht gratiniert
 „Holy yum Chicken“ mit Dijon Senf, Ahornsirup, Rosmarin
 „Monterey Chicken“ mit BBQ-Sauce, Bacon, Cheddar/Mozzarella-Topping
 „Western-Huhn“ mit schwarzen Bohnen, Tomate, Oregano und einer Haube
 aus Creme fraiché, Cheddar und Tortilla-Chips
 „Chicken-Chimichangas“ Tortilla-Päckchen mit mexikanischer Hühnchenfüllung

- **asiatisch/orientalisch**

Jamaikanisches Jerk-Hähnchen, köstlich karibisch mit feinen Gewürzen
 Euro-Asiatisches Hühnchen mit Curry, Sambal Oelek, Frühlingslauch, Zuckerschoten, Ananas
 „Cape Malay Chicken-Curry“ Hühnchen mit Tomate, Limette, br. Zucker,
 Kokos-Hähnchen mit Paprika, Papaya, Kokosmilch u. Paprikapaste
 Limetten-Hähnchen in Erdnuss-Sauce mit Lauchzwiebeln u. Broccoli

Rotes Hähnchen-Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen, Kokosmilch
 „Sommer Curry“ mit Hühnchen, Bohnen, grüne Currypaste, Süßkartoffeln
 Hühnchen im Tandoori-Mantel auf Frühlingsgemüse (Zucchini/Paprika/Fenchel)
 dazu Limetten-Joghurt
 „Chicken Tikka Masala“ – „englisches Nationalgericht“
 Chili-Chick´n mit Zuckerschoten, Cashewkernen, Tomate – „Thai-Style“
 Bill´s Hühnchencurry mit Kartoffeln, Ingwer, Zitronengras „Yummy ☺“
 Thail. Kürbis-Hühnchen mit Thai-Basilikum abgerundet
 Chick´n-Kokos-Curry mit rotem Paprika, Zuckerschoten, gelber Currypaste, Erdnüssen
 Thai-Curry vom Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch, Süßkartoffeln und Thai-Basilikum
 Hähnchenbrust mit Curry, Ingwer, Mango u. Orange in cremiger Sauce
 Grünes Hühnchen-Thai-Curry mit Auberginen u. Cherrytomaten – scharf
 Hühnchen „Medina“, geschmort auf einem Kichererbsen-Tomaten-Bett
 Marrokanisches Hühnchen in „Chermoula“ mariniert mit Kartoffelspalten, Oliven und
 eingelegten Zitronen
 Zitronenhühnchen nach marrokanischem Style ... mit den Gewürzen aus dem Morgenland
 Orientalischer Hühnchentopf mit Kürbis, Harissa, Auberginen, Kichererbsen
 „Spezielles“ arabisches Shawarma „Do it yourself“ – Fladenbrot-Taschen füllen mit Hühnchen,
 Tahinjoghurt, Rotkohlsalat

.... mit Putenbrust

Puten-Involtini mit Sauerkraut, Pumpernickel, Trauben gefüllt
 Röllchen von der Pute mit Preiselbeeren gefüllt, ummantelt mit Tiroler Speck in Ananas-Curry-Sauce
 Szegediner Putengulasch mit Sauerkraut und Paprika dazu Petersilien-Joghurt
 Putenragout in Curry-Sahnesauce mit Sharonpürree (Kakifrukt) verfeinert
 Putengeschnetzeltes in Preiselbeer-Rahmsauce (mit etwas Weinbrand verfeinert)
 Gulasch von der Pute in Kräutersahne mit Cherrytomaten
 Putenragout in Champignons-Pfeffer-Rahm
 Putenschnitzel mit Curry-Rahm auf Spitzkohl (oder ohne) mit etwas Käse gratiniert
 Puten-Paprika-Ragout mit Weißwein, Zitrone u. Creme fraiché verfeinert
 Putengeschnetzeltes mit Weißweinsahnesauce u. Broccoli
 Putengeschnetzeltes in einer Specksahne-Sauce mit Mozzarella gratinert

- **mediterran/Tex-Mex**

„Pulled Turkey“ langsam geschmorte Pute dazu Paprika-Mango-Sauce
 Puten-Chili mit Paprika, Mais, Tomate u. verfeinert mit Erdnusscreme u. Koriander
 Putengeschnetzeltes „provenzalische Art“ mit Tomaten u. Artischocken
 Putenragout „Toskany“ in einer würzigen Sauce mit Tomate, Kräutern, Balsamico verfeinert
 Putengeschnetzeltes „Florentiner Art“ auf Blattspinat mit tomatierter Käsesauce überbacken
 Würziges Puten-Pilz-Ragout mit Walnüssen, Tomatenmark, Rotwein
 Putenschnitzel auf Wiener Art
 Putenschnitzel unter einer Ratatouille-Käse-Haube
 Fruchtig-würzige Putenschnitzel mit Ananas, F'lauch, Cherrytomaten
 Putenragout in Gorgonzolasauce oder in tomatierter Gorgonzolasauce

- **asiatisch/orientalisch**

Putenschnitzel „Alloha“ mit Ananas, Kirschen, Käse u. Sauce Bernaise

„Chop Suey“ von der Pute mit Cashewkernen, Möhren, Ingwer

Asia-Pfanne mit Putenfilet, Möhren, Porree, Sprossen, Zuckerschoten

Gelbes Puten-Erdnuss-Curry mit Bambussprossen, Möhren, Zuckerschoten

Putenragout „fruchtig-scharf“ mit Ingwer, Limetten, Frühlingslauch, Ananas, Chili

Vegetarische Hauptgerichte

Blumenkohl-Kichererbsen-Pfanne (Ingwer/Lauchzwiebeln) dazu Curry-Joghurt-Dip

Gebratener grüner Spargel „Asia Style“ mit Cherrytomaten, Erdnüssen, Sojasauce, Lauchzwiebeln, Koriander

Süßkartoffel-Bohnen-Chili dazu würzige Guacamole u. Sour Cream

Kürbis-Tomaten-Gemüse mit Zwiebeln und Feta überbacken

Panierte Kürbis-Schnitzel vom Butternutkürbis dazu Kürbis-Petersilie-Pesto

Panierte Kohlrabi-Schnitzel dazu Gorgonzola-Kartöffelchen

„Boureki“ kretisches vegetarisches Hauptgericht mit Kartoffeln, Tomaten, Zucchini, Mozzarella, Feta und etwas Minze

Linsen-Feta-Bällchen auf würzigem Spinat-Couscous dazu würziger Ajvar-Dip

Orientalische Zucchini-Küchlein (Zucchini, Kartoffeln, Garam Masala) mit Kokos-Sauce

Kichererbsen-grüne Bohnen-Curry mit Feta verfeinert

Gemüsecurry mit Kartoffeln, Kichererbsen, Tomate dazu Petersiliencreme

„Kürbis-Kokos-Laksa“ malaysisches Curry mit Reismudeln

„Rotes Thai-Panang-Curry“ mit frittiertem Tofu, Hokkaidokürbis, Bohnen, Champignons

Indisches Auberginencurry mit Cherrytomaten, Cumin, Koriander

Gemüse

Champignonpfanne mit Frühlingszwiebeln u. Knoblauch-Thymian-Dip

Pariser Karotten mit geschmorten Zwiebeln u. Basilikumpesto

Sesam-Möhren in Butter, Sesamoel u. Sesam geschwenkt

Fingermöhrrchen mit/ohne Zuckerschoten in Petersilienbutter geschwenkt

Röstgemüse (Möhren/Knollensellerie/Pastinaken/rote Beete)
mit Ahornsirup/Balsamicoessig und Thymian verfeinert

Verschiedenes mit Kohl:

Spitzkohlgemüse mit Senf u. Curry geschmort

Spitzkohlgemüse mit Tomaten u. Räucherspeck

Gebratener Blumenkohl mit Rosmarin, Zitrone, Pecorino

Blumenkohl oder Broccoli mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter

Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit Speck u. Cheddar-Käse

Broccoli „Italiana“ mit Pinienkernen, Chili, einen Hauch Knoblauch u. Parmesan

Broccoli-Tomaten-Gemüse mit Pinienkernen u. etwas Käse überbacken

Bunte Gemüsepfanne mit Broccoli, Paprika, Frühlingslauch, Cherrytomaten

Nussknacker-Rosenkohl mit Cranberry´s/Pekannüsse oder Mandelrosenkohl oder
Rosenkohl „Italia“ mit Knoblauch u. Parmesan

Rosenkohl mit Speck, Maronen u. gl. Petersilie

Rahmwirsing oder Balsamico-Wirsing mit roten Zwiebeln

Gutes mit Bohnen:

Speckböhnchen, Prinzessböhnchen mit ausgelassenem Speck

Bohnen mit Cherrytomaten u. Zwiebeln geschmort

Prinzessbohnen „Italia“ mit getr. Tomaten-Chili-Petersilie

Frz. Gemüse-Pfanne mit Böhnchen, Zucchini, Paprika, Tomate

....oder mal was anderes:

Paprika-Gemüse mit roten Zwiebeln u. Cherrytomaten

Chicorree-Paprika-Pfanne mit Speck verfeinert

mediterrane Zucchini-Pfanne mit Frühlingslauch, schwarzen Oliven, Schafskäse

gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten und Frühlingslauch

gebratener Mais (Körner) mit etwas Knoblauch, Chili, Frühlingslauch

Maiskolben in Kräuterbutter geschwenkt mit Limette u. Chili verfeinert

Gemüse-Ragout mit Möhren, Kohlrabi, Zuckerschoten u. Kräutersahne

Ratatouille, südländische Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten

mediterranes Ofengemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini) mit Kräutern u.
Ziegenkäse/Honig „gratiniert“

gebackenes Mittelmeergemüse (grüner Spitzpaprika, Zucchini, Auberginen)
mit Tomatensauce und Joghurt (a parté)

Kräutertomaten mit einer Haube von mediterranen Kräutern, Parmesan, Mandeln

Couscous-Tomaten, gefüllt mit einer würzigen Couscous-Feta-Füllung

„Knusper“tomaten, Tomaten einer Haube von Semmelbrösel, Parmesan, Basilikum gratiniert

Tomaten mit würziger Chili-Käsehaube (Käse mit Sambal Oelek)

.....aber auch andere Gemüsebeilagen sind möglich.

Beilagen

Würzige Schwenkkartöffelchen (Drillinge) in Schale
 Bratkartöffelchen von Drillingen mit Speck u./o. Zwiebeln
 Kartoffel-Gratin mit Zwiebeln u./o. Speck
 Kartoffel-Gratin „Salvia“ mit Salbei u. Zwiebeln verfeinert
 Jäger-Kartöffelchen in Pilz-Rahmsauce
 papa arrugadas, in der Schale – mit Meersalz gebratene Kartoffelchen
 dazu eine sour cream (Kräutercreme) o. Aioli
 Meersalz-Kartöffelchen in Basilikum-Butter geschwenkt
 Parmesan-Knoblauch-Drillinge
 Kräuter-Kartoffeln „mediterran“ mit getr. Tomaten, Rosmarin, Majoran und
 Ziegenfrischkäse“flocken“
 Barbecue-Kartoffelpfanne, Kartoffelchen mit Tomatenmark, Honig,
 Rosmarin/Thymian u. Knoblauch gebraten
 Rosmarinkartöffelchen mit/ohne Schale
 Italienische Kartoffelpfanne, mit Paprika, Oliven u. ital. Kräutern
 Chili-Kartöffelchen mit Sourcream
 Sesam-Kartöffelchen – Schwenkkartöffelchen mit Tahin (Sesampaste) u. Frühlingslauch
 Patate con olive nere, Kartoffeln mit schwarzen Oliven, Oregano u. Chili
 Provenzalische Kartoffelpfanne mit Lauchzwiebeln, Speck, Oregano u. Thymian
 Würzige Orient-Kartoffeln, mit Knoblauch-Frühlingslauch-Cumin-Koriander
 Indische Kartoffelpfanne, Kartoffelchen mit Curry u. Paprika gebacken
 Kartoffel-Sellerie-Stampf
 Limetten-Avocado-Kartoffelstampf mit Chili verfeinert
 Paprika-Kartoffelstampf mit Oliven
 Fenchel-Safran-Kartoffelstampf
 Kartoffel-Kürbis-Stampf mit Möhren verfeinert
 Kartoffel-Knoblauch-Stampf
 Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Paprika u. Zucchini
 Rösti oder Schupfnudeln oder Spätzle
 Cajun-Paprika-Reis mit Staudenselleriebrunoise, Zwiebel, etwas Cumin u. Fenchelsamen
 marrokanischer Gewürzreis mit Paprika, getr. Aprikosen, Pinienkernen, Zimt verfeinert
 Gemüse-Reis mit Erbsen, Möhren- u. Paprikawürfeln
 Kräuter-Limonen-Reis oder Safran-Reis oder Kräuter-Knoblauch-Reis
 Asiatisch gebratener Reis mit Möhren, Paprika, Sellerie, Ei u. Austernsauce
 Orientalischer Reis mit Mandeln, Rosinen u. einen Hauch von Kardamon
 Gelber Reis mit Kurkuma u. einem Hauch von Zimt
 Arroz Rojo, Reis mit Tomaten-Knoblauch-Zwiebeln-Erbsen

Käse – und Brotaufstriche

Käseauswahl

- Käsehappen aus Pikantje, Emmentaler u. Brie mit fruchtiger oder
„pikanter“ Garnitur **Preis pro Pers. € 1,70**
- „klassisch“ mit Pikantje, Emmentaler, Brie, Bergkäse, Walnuss-, Paprika- u.
Pfeffertorte, Rot- u. Blauschimmelkäse **Preis pro Pers. € 3,40**
- „mediterran“ spanischer oder italienischer Käse **Preis pro Pers. € 3,90**
- „international“ mit frz. Weichkäse, Pecorino, Provolone, Ziegenkäse,
Bergkäse, Roquefort, Morbier, Manchego, Munsterk. **Preis pro Pers. € 4,50**

Brotauswahl

(...Zusammenstellg. entsprechend dem Geschmack bzw. Thema des Buffets)

- Partybrötchen oder Partyräder oder diverse Baguettes oder Fladenbrot **Preis pro Pers. € 3,40**

„Weiteres zum Brotoder zum Dippen“**Preis pro Pers. € 1,70**

- Zwiebel-Senf-Butter
- Kräuterbutter (mit/ohne Knoblauch)
- 3-Kräuter-Butter mit Basilikum, Minze, Petersilie
- Käse-Kräuter-Creme mit Frischkäse, Butter, Cheddar u. Knoblauch o. Frühlingslauch
- Raffinierte Kräuterbutter mit glatter Petersilie, Walnüssen, Parmesan
- Party- oder Griebenschmalz
- Basilikum-Zitronen-Butter
- Caprese-Butter mit getr. Tomaten u. Basilikum
- Rosmarin-Orangen-Butter mit etwas Chili verfeinert
- Pfeffer-Butter mit schwarzem u. grünem Pfeffer
- Aprikosen-Curry-Butter
- Limetten-Parmesan-Butter mit etwas Knoblauch
- Chili-Limetten-Butter
- „Arrabiatta“-Butter mit getr. Tomaten, Kapern, Frühlingslauch, etwas Knoblauch, Chili, Pfeffer
- Orientalische Butter mit Pistazienkernen, getr. Aprikosen/Feigen/Cranberry's,
Garam Masala, Minz, Koriander
- Safran-Paprika-Butter
- Tomaten-Oliven-Butter mit Thymian verfeinert

- Peppadew-Creme, südafrikanische Minipaprika mit Frischkäse u. etwas Curry
- Rucola-Quark mit feiner Senf-Note
- Avocado-Basilikum-Creme mit Ziegenfrischkäse
- pikanter Paprika-Quark mit Frischkäse, frischem Paprika, Tabasco, Ajvar verfeinert
- Paprika-Schafskäse-Creme mit Ajvar
- Schafkäsecreme mit Creme fraiché, Pinienkernen, Basilikum, Kapern, Knoblauch
- Oliven-Quark mit Tomaten u. Feta
- Mojo-Sauce aus roter Paprika, Chili, Oregano u. Cumin

- Aioli oder Tzatziki
- Pikante Aioli mit Sambal Oelek u. Tomatenmark
- Apfel-Tzatziki oder Bärlauchtsatziki (Saison: April – Mai)
- Türkische Joghurt-Minz-Creme mit/ohne Knoblauch
- Portugiesische Thunfisch- und Sardinapaté
- Libanesischer Paprika-Walnuss-Creme
- Türkisches Bohnenpüree von weißen Bohnen mit Thymian u. Zitrone verfeinert
- Türkische Tomaten-Kräuter-Salsa mit Knoblauch, Minze, Paprika
- Orientalisches Kichererbsen-Mus (Hummus)
- „Avocado“-Hummus
- Oliven-Hummus, Kichererbsencreme mit gl. Petersilie u. schw. Oliven verfeinert
- Red Pepper-Hummus, Kichererbsencreme mit Püree v. gegrillter Paprika verfeinert
- „Baba Ganoush“ südafrikanische Auberginencreme mit Joghurt, Sesam,
Knoblauch, Tahin u. Thymian

Dessert

Auf -4- Seiten nur Süßes !!**..... fruchtig:**

(Dessert im Gläschen pro Stk. zwischen € 2,00 – 3,50)

Frischer Obstsalat (ohne Alkohol)

Rote Grütze mit Vanillesauce (ohne Alkohol)

Mango mit Cantaloupemelone, Ananas und Mandelsirup (o. A.)

Ananas mit Blaubeeren, Minzzucker, Limette und Kokosjoghurt (o. A.)

Kreolischer Papayasalat mit weißem Rum, Himbeeren u. Minze

..... cremig/fruchtig geschichtet:

Klassisches Tiramisu, traditionelle italienische Nachspeise

Baileys-Kaffee-Tiramisu mit einer Creme aus Philadelphia u. Sahnejoghurt

Eierlikör-Tiramisu mit Mandelblättchen

"Tiramisu di cioccolato" Schokoladen-Tiramisu mit Kirschwasser verfeinert

Schoko-Mandel-Tiramisu mit Quark/Mascarpone/Baileys/Espresso

Süße deutsch/italienische Freundschaft ☺ Milchreis-Tiramisu

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu mit O-Saft u. Orangenlikör verfeinert

Basilikum-Tiramisu mit Erdbeer-Ragout (o. A.)

Apfel-Tiramisu, mit Quark-Mascarpone-Calvados-Zimt

Pfirsich-Melba-Tiramisu mit Mascarpone/Quark/Vanillejoghurt u. Himbeeren (o. A.)

Himbeer-Stracciatella-Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto, Espresso

Orangen-Tiramisu, mit Mascarponecreme mit Orangenfilets-Orangenlikör-Espresso

Blaubeer-Tiramisu mit einer Creme aus Frischkäse und Buttermilch (o. A.)

Spekulatius-Heidelbeer-Tiramisu mit Mascarpone (o. A.)

Mango-Himbeer-Tiramisu mit Quark/Vanillepudding, Passionsfrucht u. Marsala

Zitronen-Limetten-Tiramisu mit Mascarpone/Joghurt, Limoncello

Limetten-Exoten-Tiramisu mit Sahnejoghurt, Orangenlikör (oder –saft), Passionsfruchttopping
(oder mit Himbeerpürree als Topping)

Kirsch-Kaffee-Tiramisu mit Sahnequark, Joghurt, Orangenlikör, Schokosplittern

Exotisches Tiramisu, mit Mango-Pfirsich-Pfirsichlikör-Cantuccini

Bananen-Tiramisu, Quark-Mascarpone-Kaffee-brauner Rum-Kaluha

Tiramisu mit Amarettopflaumen, Mascarpone u. Quark

Pfirsich-Mascarpone-Schichtcreme, u. a. mit Joghurt-Quark-Messimo (o. A.)

Pfirsich-Quark-Creme mit Mandeln u. Marzipan (ohne Alkohol)

„schottischer Apfeltrifle“ mit sahniger Creme fraiche-Creme, Whisky, Shortbread

Key Lime-Mousse mit leichtem Keksboden und Amaretto

Limoncello-Mousse mit Cantuccini

„Cheesecake mal anders“ Cantuccini mit Kokoscreme und Himbeercreme geschichtet
(Basis: Quark/Frischkäse)

„Friesencreme“ sahnige Quarkspeise mit Pflaumenkompott u. Blätterteigkeks geschichtet

Himbeer-Karamell-Becher mit sahnigem Quark, Orangenkekese und Karamellsauce
 Schokoladen-Kirsch-Quark – cremig, schokoladig, fruchtig ! (o. A.)
 Orangen-Schoko-Dessert, Creme aus Creme fraiche - Sahne mit Orangenfilets u.
 Schokobisquit geschichtet verfeinert mit Kaffeelikör
 Spekulatius-Creme mit Quark, Joghurt, Schoko, Himbeeren, Orangenfilets (o. A.)
 fruchtiges Träumchen mit Himbeeren, Cassis, Spekulatius, Creme fraiché-Creme
 Dolce alla nonna, Quark-Mascarp.-Creme mit Baiser/Himbeeren geschichtet (o. A.)
 Quarkcreme geschichtet mit weißer Schokolade u. Himbeeren (o. A.)
 Trifle mit Ingwerkekzen, Himbeeren, Lemoncurd, Mascarpone (o. A.)
 „Griech. Schichtspeise“ griech. Joghurt auf Feigenmus mit Himbeer-Honig-Topping und Pistazien
 Dickmilch-Flammeri mit Heidelbeerkompott (o. A.)
 Joghurtmousse mit Heidelbeeren, Heidelbersauce u. Schokostreuseln (o. A.)
 Blaubeer-Schichtspeise, sahnige Quarkcreme mit Heidelbeeren
 und Cantuccini geschichtet (ohne Alkohol)

..... cremig/fruchtig gemischt:

Himbeer-Rosenmousse mit Masacarpone/Creme fraiché u. Rosenwasser (o. A.)
 Heidelbeertraum mit Heidelbeeren, Sahnejoghurt, Kokos u. –likör
 Heidelbeer-Quarkcreme mit Karamellkruste (o. A.)
 Marzipan-Creme mit Beeren, Quark-Mascarpone-Marzipan mit Amaretto
 Pistazien-Joghurt-Creme mit Himbersauce (o. A.)
 Himbeeren unter einer sahnigen Joghurthaube mit karamellisierten
 braunen Zucker (ohne Alkohol)
 Griech. Erdbeersüßspeise, Erdbeeren mariniert in Orangensaft mit Sahne-
 joghurtcreme überzogen (ohne Alkohol)
 Eierlikörpudding mit Espressosahne-Häubchen
 Stracciatella-Quark-Creme mit frischen Erdbeeren oder Pflaumenkompott (ohne Alkohol)
 Vanille-Erdbeer-Pudding mit Quark verfeinert u. mit braunem Zucker karamellisiert (o. A.)
 Vanillemousse mit frischen Erdbeeren u. süßem Pesto (ohne Alkohol)
 „Trifle all’italiana“ Pistazien-Matcha-Creme, Mandelcreme, Erdbeerkompott geschichtet (o. A.)
 „Erdbeer-Macchiato“ sahnige Joghurtcreme getoppt von Erdbeerpürree u. Sahnehäubchen (o. A.)
 „Eton Mess“ eine Komposition aus Erdbeeren/Himbeeren, Baiser, Sahne – benannt
 nach dem „Elite-College Eton“ (o. A.)
 Passionsfruchtjoghurt mit Vanille-Honig und Nuss-Topping (ohne Alkohol)
 Mango-Creme mit Granatapfel-Topping (o. A.)
 „Mahalabi mit Pistazien“ marokkanisches Panna cotta mit Rosenwasser verfeinert (o. A.)
 Türkischer Pistazien-Honig-Quark mit Mango u. etwas Kardamon (ohne Alkohol)
 Griechischer Joghurt mit Honigmelone u. Pistazienhonig (ohne Alkohol)
 Orangen-Quark-Dessert mit in Grand Marnier geschwenkten Orangenfilets
 Weiße Schoko-Orangen-Creme auf Joghurt basierend
 Orangen-Mandel-Pudding mit Amarenakirschen geschichtet (ohne Alkohol)
 Orangengrieß mit Honigtrauben und Sesamkrokant (o. A.)
 Sahnegrieß mit Orangen-Beerenkompott (o. A.)

Kokos-Grießpudding mit Ananas-Pistazien-Honig (o. A.)
 Cheesecake-Creme (Quark-Mascarpone-Vanille-Creme) mit Mango-Passionsfrucht-Coulis
 Zitronenquarkcreme mit Himbeeren u. Heidelbeeren
 Limetten-Quark/Schmand-Creme mit Minzzucker-Topping (ohne Alkohol)
 Zitruscreme aus Creme fraiché mit frischen Erdbeeren (o. A.)
 Flotte Zitronen-Minz-Creme von Himbeeren oder Erdbeeren getoppt
 Sahnige Vanillecreme mit Himbeerkompott oder Pflaumenkompott geschichtet (o. A.)
 Kirsch-Krokant Becher, weiße Schokomousse mit Kirschen u. Krokant (o. A.)
 Milchreis mit Espresso-Birnen-Kompott (o. A.)
 Milchreis mit Karamell-Äpfeln (o. A.)
 Pfirsich-Mandel-Creme mit Joghurt, Mandelmus, Rosenwasser, Minze, Zimt (o. A.)
 Vanille-Sahne-Pudding mit Apfelkompott geschichtet u. Zimt verfeinert (o. A.)
 „Bananen-Butterscotch-Creme“ sahnige Creme fraiché-Creme mit sahnig-süßem Toffeeschmelz (o. A.)
 Creme Caribico, Bananen mit Kokoslikör mariniert unter einer Joghurthaube u. braunem Zucker
 Maracuja-Pudding mit Vanillesauce (o. A.)
 Mousse au Mango/Joghurt (ohne Alkohol)
 Mousse au Limone/Joghurt (ohne Alkohol)
 Süße Avocadocreme mit Himbeersauce (ohne Alkohol)

..... **cremig/süüüüß gemischt:**

„Lucky-Cream“ Creme aus Mascarpone, Eierlikör, Sahne mit Schokosauce macht „glücklich☺“
 Cappuccino-Creme, Karamell-Pudding mit Espresso u. Sahne verfeinert und einem
 leckeren Joghurthäubchen (o. A.)
 Feine Toblerone-Creme mit Sahne verfeinert (ohne Alkohol)
 Mousse „au Toblerone“ mit etwas Mandellikör verfeinert und Himbeeren (o. A.)
 Creme Dessert aus Mascarpone und Creme fraiche mit karamellisierten Walnüssen
 und Schokosößchen geschichtet
 „Dunkle Herrencreme“ – der Klassiker neu entdeckt mit Rumkirschen, Schoko-
 stückchen und Schokopudding
 Double chocolat-Pudding mit Amarenakirschen (o. A.)
 Sahniger Karamell-Pudding mit Krokant u. Pfirsichen (ohne Alkohol)
 Crème brûlée „klassisch“ **oder** mit feiner Schokonote
 Crème brûlée „mit Tonkabohnen verfeinert“ **oder** mit Kaffee u. Kardamon
 „Rosen“- Crème brûlée mit Himbeerkompott (mit Rosenwasser verfeinert) (o. A.)
 Kokosnuss-Mousse au chocolat mit Kokosmilch und gerösteten Kokosraspeln
 Tiramisu-Mousse mit Schokosauce und Karamellsauce geschichtet (o. A.)
 Schoko-Mascarpone-Duo (Mousse au chocolat mit Mascarponecreme geschichtet) (o. A.)
 Mousse au chocolat (ohne Alkohol)
 Mousse au chocolat blanc, von weißer Schokolade (ohne Alkohol)
 Mousse au chocolat l'orange, dunkle Mousse mit Mandeln u. Orange verfeinert (o. A.)
 Mousse au stracciatella – mit Schokostückchen (ohne Alkohol)

Mousse au chocolat mit einem Hauch Fernost (Ingwer)
 göttliche Whiskycrème aus sahnigem Schokopudding mit Mokka-Bohnen,
 Whisky und Nusslikör

Klassische Herrencreme, Vanillecreme mit Schoko u. Rum
 Sherry-Vanille-Creme auf Amarettini
 Eierlikör-Stracciatella-Vanillecreme
 Panna cotta, italienischer Sahne-Pudding mit Himbeerkompott
 Holunderblüten-Panna cotta mit etwas Minze u. Limette verfeinert
 Pistazien-Panna cotta mit Kirschkompott (separat)
 Espresso-Panna cotta mit Schokospiegel
 Nougat-Panna cotta mit Mango-Salätchen
 Zitronen-Panna cotta mit Erdbeerpüree bzw. –salätchen

..... **warum nicht mal ein Küchlein zum Dessert ☺:** (pro Küchlein € 3,00)

„Cannoli“ mit Pistazien-Ricotta-Creme gefüllt
 Mini-Eclairs mit Schoko- u. Vanillecreme gefüllt
 Mürbeteigtörtchen **oder** „Profiteroles“ mit Vanille-; **o.** Himbeer- **oder** Café-Creme oder oder
 Zitronen-Mini-Tarte mit erfrischender Creme (Zarte Fülle in knuspriger Hülle ☺)
 „Cannelés Bordelais“ Mini-Vanilletörtchen aus dem Bordeaux
 Baby-Donuts mit versch. Glasuren
 Grießkuchen mit kleinem Orangensalat/Granatapfel
 „Seker Bayrami“ getränkter Grießkuchen
 Flaó – Käsekuchen mit feiner Minznote („traditioneller Kuchen von den Balearen“)
 Span. Mandelkuchen mit Zimt u. Sherry verfeinert
 Orientalischer Mandelkuchen - getränkt mit zitrusfrischem Gewürzsirup
 Kokos-Gugelhüpfchen mit Heidelbeeren
 Heidelbeer-Zitronen-Gugelhüpfchen
 Süße Küchlein mit frischen „versunkenen“ Himbeeren
 kleine Buttermilch-Muffins mit Heidelbeeren oder Orangen-Muffins
 Mini-Muffin-Mix (Schoko-, Vanille-, Vanille mit Schoko)
 Limetten-Joghurt-Küchlein mit Holunderblütensirup getränkt
 Kokos-Joghurt-Küchlein mit Zitronensirup getränkt
 Apfel-Mohn-Buttermilch-Küchlein mit Vanillesauce
 Cheesecake-Brownie mit feiner Cranberry-Note
 Tiramisu-Cupcakes mit cremigem Mascarpone-Frosting
 Mandel-Küchlein mit Matcha verfeinert
 saftige Schokoladen-Orangen-Küchlein (ohne MEHL)
 Saftiger Apfel-Mandel-Kuchen (ohne MEHL)

Liste der Allergene :

- 1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)**
- 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- 8. Schalenfrüchte (d. h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l**
- 13. Lupinen und darauf gewonnene Erzeugnisse**
- 14. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Meine Preise beinhalten grundsätzlich die gesetzliche MwSt.

Hinsichtlich der Vermietung von Geschirr & Co. kooperiere ich mit einem Partyverleih.

Auf Anfrage könnte ich auch ein **Probeessen** organisieren, welches aber nur einen Bruchteil eines Buffets beinhalten könnte z. B. 1 Vorspeise; 1 Hauptgericht; 1 Dessert.

Dafür berechne ich eine **Aufwandspauschale zwischen 15,00 € und 20,00 € pro Pers.**

Hinsichtlich der Lieferung bzw. des Liefergebietes sind folgende Einschränkungen zu beachten:

Lieferung:

Auf Wunsch (bei **Bestellungen ab 15 Pers.) kann eine Anlieferung** an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin erfolgen.

Im Umkreis **ab 35 km** erfolgt eine **Anlieferung erst ab 30 Personen.**

Die Lieferung wird nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften erledigt.

Bei jeder Lieferung muß/kann mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen können.

Fahrtkosten:

Die Fahrtkostenpauschale ergibt sich aus den in der Anlage markierten Zonen.

Zone 1 – im Umkreis von bis zu 20 km Anlieferung frei Haus.

Zone 2 – im Umkreis von 21 km – 30 km € 15,00 inkl. 19 % MwSt

Zone 3 - im Umkreis von 31 km – 45 km € 27,00 inkl. 19 % MwSt

Überschreitende Leistungen werden nach Absprache berechnet.

Lieferungen an **Sonntagen nur bis 13.00 Uhr.**

RABATT:

Bei einer Bestellung ab 50 Personen biete ich Ihnen auf die Endsumme 3 % Nachlass;

ab 100 Pers. 6 % Nachlass; ab 150 Pers. 9 % Nachlass an.

Geschirr/Besteck:

Alle von mir gelieferten Gegenstände, die ich für Ihr Buffet benötigte, sind in einem vorgereinigten Zustand innerhalb **von 3 Tagen** an mich zurückzugeben. Es kann aber auch ein Abholtermin vereinbart werden.

Um vollständige Rückgabe wird gebeten !!!!

Vorlegebesteck wird bei jedem Buffet automatisch, kostenlos von mir zur Verfügung gestellt.

Hinsichtlich der Leihgebühr (inkl. Spülgebühr/19 % MwSt) für Geschirr, Besteck & Co. (einfache Ausführung) berechnet der Partyverleih PRO TEIL € 0,28. Weitere Details auf Anfrage.

Saisonelle Abweichung

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Salate unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonellen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

Meine Rechnungen sind (netto, ohne Abzug) entweder bei Rückgabe der Buffet-Utensilien bar zu bezahlen oder zu überweisen, dafür räume ich ein Zahlungsziel von **7 Tage** ab Rechnungsdatum ein.

Bei Zahlungsverzug behalte ich mir vor, die banküblichen Zinsen zu berechnen.

Bei Auftragserteilung werden meine Lieferungs- u. Zahlungsbedingungen anerkannt.

Alle Preise sind Endpreise. Gesetzliche Mehrwertsteuer wird ausgewiesen.

Die genaue Personenzahl für Buffets bitte ich **5 Tage vorher** verbindlich anzugeben.

Diese genannten Zahlen gelten für die Rechnung.

Mit diesem Prospekt verlieren alle bisherigen Programme ihre Gültigkeit.

Krefeld, 01. März 2017