Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

INHALTSVERZEICHNIS

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.....2
FINGERFOOD-BÜFFETS.....5
EMPFANGSBÜFFETS.....8
FINGERFOOD.....10
SUPPENSPEZIALITÄTEN.....15
RUSTIKALE BÜFFETS.....16
FESTTAGS-BÜFFETS.....20
VEGETARISCHE BÜFFETS.....21
VEGANE BÜFFETS.....23
LÄNDER-BÜFFETS.....24
THAILÄNDISCHE BÜFFETS.....29
GRILLBÜFFETS.....32

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

BRÖTCHEN MIX vegetarisch / vegan / Fleisch

Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen

(Auswahl von Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)

BRÖTCHEN MIX 1

Avocadocreme mit getrockneter Tomate und gerösteten Mandeln – vegan -

Kasslerbraten mit Früchte Deko

Herzhafter Mozzarella mit Mandelpesto – vegetarisch -

Mediterraner Frischkäse mit frischer Gurke – vegetarisch -

Luftgetrocknete Salami mit Oliven

Poulardenbrustfilet mit Champignon Creme und Kresse

2,30 € pro Stück

BRÖTCHEN MIX 2

Kichererbsen-Karottencreme mit Sprossen und Sonnenblumenkernen – vegan -

Mittelalter Gouda mit Tafeltrauben – vegetarisch -

Rosa gebratenes vom Rind an Cornichonfächer

Putenbraten mit Champignon und Petersilie

Weichkäse mit Melone und Physalis – vegetarisch -

Luftgetrockneter Schinken gespießt mit Ananas

2,40 € pro Stück

BRÖTCHEN MIX 3

Humus-Chilicreme mit Tomatenwürfeln – vegan -

Gereifter Höhlenkäse mit grünen Trauben – vegetarisch -

Milde Salami aus dem Rauch

Tomaten - Frischkäse mit Paprikawürfeln – vegetarisch -

Rindersaftschinken mit Remoulade und Kirschtomate

Räucherlachs mit feinem Meerrettich

2,60 € pro Stück + 1,00 € Aufpreis für Lachs oder Rind

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

SANDWICHES

Klassisch mit Weißbrot zubereitet oder mit Vollkornbrot

Französischer Schnittkäse mit einer Walnuss-Basilikum-Creme		
– vegetarisch –		
Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten, Basilikum und Pesto		
– vegetarisch –		
Rosa gebratener Schweinerücken mit Curry-Krautsalat		
Putenbrustscheiben mit geröstetem Speck, Käse und Ananassalat		
Geräucherter Lachs mit einem Gurken-Dillsalat und Sahnemeerrettich	pro Stück	3,30 €
+ 1,00 € pro Stück Aufpreis für Lachs oder Rind		

BAGELS

Mediterrane Frischkäsecreme mit Tomatenwürfeln, Oliven		
und Gartenkresse – vegetarisch –		
Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomaten-Kräutersalat – vegetarisch –		
Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Blattpetersilie		
Roastbeef mit Gemüsegurke und Remoladensauce		
Gegrillte Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und marinierten Zucchini		
+ 1,00 € pro Stück Aufpreis für Lachs oder Rind	pro Stück	3,45 €

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE I

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Camembert mit Traubensalat und Feige – vegetarisch –		
Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern – vegetarisch –		
Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Roma-Tomaten – vegetarisch –		
Edelschimmelkäse mit Walnusssauce, Minze und Melonenfilets – vegetarisch –	pro Person	13,00 €

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE II

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Gebeizter Lachs auf Kräuterrührei mit Honig-Senf-Sauce		
Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Champignons		
Edelschimmelkäse mit Kerbelcreme und zweierlei Trauben – vegetarisch –		
Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen		
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme	pro Person	14,90 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

WRAPS

Kräutersalat mit Gemüsewürfeln, Creme Fraîche, Gurken
und getrockneten Tomaten – vegetarisch –
Emmentaler mit Radieschen, Sprossen und Ei in einer leichten
Kressemayonnaise – vegetarisch –
Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce mit süßem Chili-Confit
Streifen vom Schweinerücken mit einem Orangen-Sellerie-Salat
und gehackten Nüssen pro Person 4,50 €

BUSINESS VARIATIONEN FÜR IHR MEETING

Lieferbar ab 10 Personen

HANSEATISCH

Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräutersauerrahm – vegetarisch –

Salat von Matjes, roter Beete, Zwiebeln und Gewürzgurke

Vollkorncanapée mit rosa gebratenem Schweinerücken
und hausgemachter Remoulade belegt

Backpflaumen im Speckmantel

Hackbällchen unter einer Kerbel-Senf-Haube pro Person 12,60 €

MEDITERRAN

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum – vegetarisch –

Hausgebackener Gemüsekuchen mit Creme Fraîche und gebratenen Pilzen
– vegetarisch –

Spieße von mariniertem Schafskäse, Gurke und Oliven – vegetarisch –

Levantinischer Wrap gefüllt mit gebratener Aubergine und Putenbruststreifen

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken pro Person 13,90 €

VITAL

Kleine Crepes-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuterpesto
– vegetarisch –

Kleine Vollkornbrötchen im Ganzen, belegt mit
Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce, Salat und Sprossen

Salat von Cous-Cous, Hähnchenbruststreifen und Rauke in einer Kressecreme
– im Miniglas angerichtet –

Mundgerecht geschnittene Obstvariationen pro Person 12,90 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

ASIA

Vegetarischer Glasnudelsalat mit Koriander, kleinen Tomaten, geröstetem Sesam
in einer Limonen-Palmzucker-Marinade – im Miniglas angerichtet –

Spieße von Schweinefilet, Pak Choi und Mango

Chili-Frikadellen

Tropische Früchte auf Holz gespießt pro Person 11,40 €

FINGERFOOD-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FINGERFOOD I

Kalt:

Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen,
dazu ein Schnittlauchdip – vegetarisch –
Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt , dazu ein süß-scharfer Chilidip
Canapée belegt mit: - Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern – vegetarisch –
- geräuchertem Lachs mit Ruccola-Meerrettichcreme
Minibrötchen mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Champignonsalat
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Spieß von der Poulardenbrust im Kokosmantel
Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert: 8 Teile

Spieß von tropischen Früchten mit Schokolade überzogen pro Person 19,90 €

FINGERFOOD II

Kalt:

Kleiner vegetarischer Spinatkuchen mit Creme Fraîche und Champignons
– vegetarisch –
Zucchinischiffchen mit Gemüsetartar und Kräutermousse gratiniert – vegetarisch –
Mini-Sandwich mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Pesto – vegetarisch –
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico und Olivenöl mariniert
und auf Holz gespießt – vegetarisch –
Kartoffelrösti mit einem Tatar vom Matjes, Äpfeln und roten Zwiebeln
Pflaume im Speckmantel gebacken
Hähnchenspieß mit Ananas und Chili
Mini-Wrap mit Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce
Kleines Laugengebäck mit Sour Cream – vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert: 10 Teile

Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube – im Miniglas angerichtet – pro Person 26,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD III

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt

Kleiner Salat vom Tropenbarsch, Flusskrebsen, Ananas, Sprossen und Limone

– im Mini-Glas angerichtet –

Kleine Heidekartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt

Röllchen vom rosa Roastbeef mit Avocadospalten und etwas Chili gefüllt

Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel

Sommerliches Gemüse, knackig gebraten und mit Kräutern, Olivenöl

und Balsamico mariniert – auf Holz gespießt -

Dessert:

Medaillons von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse	8 Teile	
– im Mini-Glas angerichtet –	pro Person	26,00 €

FINGERFOOD IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia'

Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch –

Yakitori-Chicken-Spieß

Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch –

Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch –

Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert –

Asia Dim Sum Variationen, 2 verschiedene Sorten

Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch –

Schweinefilet und marinierter Kürbis mit Rosmarin gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch –

Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs	11 Teile	
Hausgebackenes Brot im Korb	pro Person	28,80 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

FINGERFOOD V

Kalt:

Champignons mit einem Gemüseragout gefüllt und mit Käse gratiniert
– vegetarisch –
Weizenteigröllchen mit einem Tomate-Mozzarellasalat und Basilikumcreme gefüllt
– vegetarisch –
Kleine Backkartoffel mit einem Pilzsalat und Sauerrahm gefüllt – vegetarisch –
Zucchiniroulade mit Rucola und Käse gefüllt – vegetarisch –
Auberginenpizza mit Tomatenragout und Thymian – vegetarisch –
Mini-Zwiebelkuchen mit geröstetem Speck und Creme Fraîche
Lachspraline auf Meerrettichschaum mit gegrilltem Lauch gespießt
Kleines Medaillon von der Putenbrust mit einer Chilimarinade
Röllchen vom Schweinerücken mit einem Thunfisch-Kapernmousse gefüllt
Chicoréeschiffchen mit einer Kräuterkäsecreme gefüllt und
mit Streifen von getrocknetem Schinken belegt
Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Hamburger Kirschtorte mit Bisquit, Weinbrand und Schokolade	11 Teile	
– im Mini-Glas angerichtet –	pro Person	28,90 €

FINGERFOOD AUF DER PYRAMIDE

Kalt:

Tartar von zweierlei Lachs mit Dill und Kaviar
Rosa Tranchen von der Entenbrust auf Mangochutney
Gegrillte Scampi auf einem Duftreis-Kräuterbett
Kleine Schweinefiletmedaillons auf einem Papaya-Chili-Salat
Poulardenbruststreifen vom Grill auf einem Mangoldragout
Salat von Waldpilzen und Kirschtomaten mit Balsamico und Kräutern – vegetarisch –
Saté von Red Snapper im Mantel aus geröstetem Kokos
Kleine Röllchen vom Schweinefilet mit Blattspinat
und getrockneten Tomaten gefüllt
Kleine Lasagne von Reibekuchen, Rinderfilet und zweierlei Kräutermousse
Zucchinischiffchen mit einem Pilzragout und geschmolzenem Mozzarella gefüllt
– vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Verschiedene Zitrusfrüchte gefüllt mit einer Creme
von Vanille und roten Beeren

Schwarzwälder Kirschtorte – im Mini-Glas angerichtet –	13 Teile	
Edle Käsesorten, als Sticks, mit Früchten serviert	pro Person	37,80 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

FINGERFOOD DE LUXE

Kalt:

Mini-Canapées von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste
Seawater-Scampi im Rucolablatt, auf einem
mit Frischkäse gefüllten Gurkenschiffchen
Kleine Auberginenpizza mit Pinienkernen, Creme Fraîche und Basilikum
– vegetarisch –
Bruschetta mit Würfeln vom Parmaschinken, Tomaten, Zwiebeln
und toskanischen Kräutern
Spieß von Austernpilzen, Champignons und getrockneten Tomaten – vegetarisch –
Kleiner Saté von der Barbarie-Entenbrust mit einer Johannisbeer-Orangensauce
Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert
Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze
– auf dem Löffel serviert –
Schweinefiletmedaillon, rosa gebraten mit Ruccola, Kirschtomaten
und Parmesansplittern
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Medaillon vom Seeteufel im Sesam-Zucchinimantel
Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomaten und Salbei
Marinierte Antipasti am Spieß – vegetarisch –

Dessert	13 Teile	
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenpüree – im Mini-Glas serviert –	pro Person	39,90 €

EMPFANGSBÜFFETS

Lieferung ab 10 Personen (10 Stück pro Sorte)

EMPFANGSBÜFFET I

Party-Frikadelle
Curry-Kokos-Chicken
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto – vegetarisch –
Chicken Fingers BBQ
Tomate-Mozzarella-Spieß – vegetarisch –
Mini-Pizza verschieden belegt
Zucchini-Ruccola-Röllchen – vegetarisch –

Cantaloupe-Melone mit Schinken	8 Teile	
Hausgebackenes Brot im Korb	pro Person	16,90 €

EVENT CATERING SERVICE

EMPFANGSBÜFFET II

Yakitori-Spieß pikant mariniert
Frische Ananas im Speckmantel gebacken
Roulade vom Crêpe mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt
Lachsfilet auf einem Bett von Blattspinat gegart – auf dem Löffel serviert –
Asia Teigsäckchen, vegetarisch gefüllt
Chicken-Bambussticks
Feigentaler mit Frischkäsehaube – vegetarisch –
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto – vegetarisch –
Samosataschen mit pikanter Füllung
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto – vegetarisch – 10 Teile
Hausgebackenes Brot im Korb pro Person 21,50 €

EMPFANGSBÜFFET III

Kalt:
Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt
Kleiner Salat von Tropenbarsch, Flusskrebsen, Ananas, Sprossen und Limone
– im Mini-Glas angerichtet –
Kleine Heide-Kartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt
Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Avocadospalten
und etwas Chili gefüllt
Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli
Hausgebackenes Brot im Korb
Warm:
Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel
Sommerliches Gemüse, knackig gebraten
und mit Kräutern, Olivenöl, Balsamico mariniert – auf Holz gespießt –
Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt
Dessert:
Salat von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse 9 Teile
- im Mini-Glas angerichtet – pro Person 27,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

EMPFANGSBÜFFET IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia'
Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch –
Yakitori-Chicken-Spieß
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln
Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch –
Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch –
Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert –
Asia Dim Sum Variationen, 2 verschiedene Sorten
Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch –
Schweinefilet und marinierter Kürbis mit Rosmarin gespießt
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch –
Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs 12 Teile
Hausgebackenes Brot im Korb pro Person 27,00 €

FINGERFOOD EINZELTEILE (ab 10 Stück pro Sorte)

HERZHAFTE FINGERFOOD IDEEN	pro Stück
Party-Frikadelle	1,40 €
Mini-Pizza verschieden belegt	1,45 €
Datteln im Speckmantel gebacken	1,85 €
Pflaumen im Speckmantel gebacken	1,85 €
Hackbällchen mit Cherrytomaten	1,60 €
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken	2,50 €
Mini-Tortilla-Rolle gefüllt mit Tacobeef und Tomaten-Salsa	3,50 €
Spieß vom Tropen-Barsch mit Ananas und Kokos	3,00 €
Mini-Wrap gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhackfleisch	3,40 €
Mini-Wrap gefüllt mit Lachs, Salat und Dill-Dip	3,40 €
Mini-Wrap gefüllt mit leicht scharfer Avocadocreme, Rucola und gerösteten Falafelwürfeln, vegan	3,40 €
Mini-Wrap gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat	3,40 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

BEST OF ASIA FINGERFOOD	pro Stück
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Möhren, Porree, Bambus und Zwiebeln	1,40 €
Shrimps-Sesam-Wan Tan: Shrimps, Surimi und Kräuter, eingeschlagen im Sesamteig	1,80 €
Asia Teigsäckchen mit pikantem Fisch gefüllt	1,65 €
Yakitori-Spieß, asiatischer Geflügelspieß	2,20 €
Samosatasche, asiatisches Teigtäschchen mit vegetarischer Füllung	1,80 €
Tandoori-Lachswürfel mit Sambal Olek	2,20 €
Lachspraline im Sesammantel	2,30 €
Shandong Shrimps Roll: Black Tiger Garnele mit Glasnudeln und Bambus im Knusperteig	2,50 €
Rotes Reisplätzchen mit einem Scampi und Limone garniert	3,00 €
Maxi-Saté von der Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Sauce überzogen	4,50 €
Garnelenspieß Jam Jam, Riesengarnele mit getrockneten Tomaten, pikant mariniert	4,50 €

CHICKEN FINGERFOOD	pro Stück
Hähnchentaler im Cornflakes-Mantel	1,70 €
Chicken Fingers BBQ, Hähncheninnenfilet mit BBQ-Würzung	2,00 €
Curry-Kokos-Chicken, marinierte Hähnchenbrust „spicy"	2,20 €
Chicken-Pineapple-Stick, marinierte Hähnchenbruststücke mit Ananas-Würfeln	2,30 €

VEGETARISCHES FINGERFOOD	pro Stück
Zucchini-Rucola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken	2,50 €
Auberginen-Röllchen vom Grill mit Käse gefüllt	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	2,50 €
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto	1,80 €
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum	1,90 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	2,50 €
Gemüsetatar mit Gartenkräutern auf Kartoffelrösti	2,50 €
Spieß vom original griechischen Fetakäse mit Gurken und Oliven	3,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

Marinierter Gemüsespieß á la Antipasti	2,10 €
Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück)	2,20 €
Feigentaler mit Honigfrischkäsehaube und Ziegenkäse	2,60 €

EDLE VARIATIONEN	pro Stück
Kleine Kartoffelpizza mit Hähnchenbrust und Salbei	2,50 €
Kleine Kartoffelpizza mit Blattspinat, Tomaten und Creme Fraîche – vegetarisch –	2,50 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Appenzeller und Tiroler Speckwürfeln	2,40 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Blattspinat, Oliven und getrockneten Tomaten – vegetarisch –	2,40 €
Mini-Reibekuchen mit Creme Fraîche und Räucherlachs	3,00 €
Mini-Erdäpfel gefüllt mit Sylter Matjestatar oder norwegischem Räucherlachs	3,00 €
Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen	3,00 €
Mini-Laugengebäck mit Kräuterschaum, Tomatenconcassée und gebackenem Basilikum – vegetarisch –	2,70 €
Mini-Laugengebäck mit Kapernpesto oder Tomaten-Dip – vegetarisch –	2,70 €
Gegrillte Wiesenchampignons mit Räucherlachstatar und Creme Fraîche	3,00 €
Mini-Auberginenpizza mit einem Ragout von Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt	2,50 €
Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons	3,00 €
Safran-Meeresfrüchte-Risotto – auf einem Löffel angerichtet –	2,65 €
Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa	2,75 €
Gedämpftes Lachsfilet auf Mangoldragout – auf einem Löffel angerichtet –	3,05 €
Medaillon von Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce	3,15 €
Spieß vom Schweinefilet mit Speck und Pflaume	3,80 €
Großer Scampispieß vom Grill mit Orangen-Ingwer Marinade	4,50 €
Rosa gebratenes Mini-Rinderfilet-Medaillon mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter	5,45 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

AUF DEM LÖFFEL SERVIERT	pro Stück
Lachspraline aus dem Ofen mit grünem Kräuterschaum	2,30 €
Curry von der Pute und Banane mit rosa Pfeffer	2,60 €
Salat von zweierlei Linsen mit Koriander, gerösteten Nüssen, Eiern und Himbeeressig – vegetarisch –	2,20 €
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico	3,00 €
Ragout von gebratenen Austernpilzen mit Salbei und gerösteten Speckwürfeln	2,40 €
Matjestatar mit rosa Kaviar und Creme Fraîche	2,50 €
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat	2,50 €
Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze	3,00 €
Rose vom Lachs im Feldsalatbett mit Dillcremehaube	2,80 €
Geröstete Entenbrust mit gelber Paprika und Duftreis	2,75 €
Gegrillte Rinderfiletscheibchen auf Mango-Kokoscurry mit Thai-Basilikum	4,00 €
Gebratener Scampi auf Salat von roten Linsen	3,00 €
Scampi vom Grill auf Mailänder Safranrisotto	3,50 €

AUF DER GABEL SERVIERT	pro Stück
Gebackene Ananas in Parmaschinken gehüllt	3,00 €
Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert	2,50 €
Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt, mariniert in Marsala	3,00 €
Riesengarnele im Schinkenmantel gegart	3,00 €
Praline vom Rinderfilet in einem Mangomantel	6,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

SALAT IM MINIGLAS	pro Stück
Schafkäsesalat mit Gurken, Oliven und Peperoni in einer Thymian-Zitronenvinaigrette – vegetarisch –	3,40 €
Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika, Zucchini, Champignons und Hähnchenbruststreifen mit geröstetem Sesam und Honig	3,40 €
Mediterraner Kartoffelsalat mit Ruccola, kleinen Tomaten, Parmaschinken und Parmesan, mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert	3,40 €
Salat von geräucherter Putenbrust, geraspeltem Weißkraut, Orangenfilets und Pinienkernen in einer Curry-Kräutermayonnaise	3,40 €
Hamburger Matjessalat mit Roter Beete, Gewürzgurken, Äpfeln und Frühlingszwiebeln, mit Creme Fraîche und Kerbel angeschmeckt	3,40 €

Wir empfehlen zum Fingerfood einen Brotkorb und passende Dips	pro Person	1,75 €

FINGERFOOD DESSERT	pro Stück
Mini-Sahne-Windbeutel	1,35 €
Mini-Schoko-Eclair mit zarter Vanillefüllung	1,35 €
Schokoladen -oder Blaubeer-Muffin	1,85 €
Spieß von zweierlei Käse und Früchten	3,00 €
Crème Caramell in der Mini-Tasse serviert	2,05 €
Exotischer Früchtespieß der Saison	2,50 €
Praline vom Butterkuchen (pro Pers. 2 Stück)	2,10 €
Gefüllte Kokosreisbällchen	2,50 €
Mini-Chili-Schoko-Banane	2,50 €
Mini-Banane in einem Mantel von zweierlei Kuvertüren	2,65 €
Spieß von Amarenakirschen, Ananas und Weintrauben mit Kuvertüre überzogen	2,80 €
Früchte der Saison im Schokomantel, (pro Pers. 3 Stück)	3,50 €
Frische Obstspalten von Früchten der Saison (pro Pers. 5 Stück)	4,65 €

GABEL DESSERT	pro Stück
Frische Ananaswürfel mit gerösteter Kokosnuss und Honig	1,80 €
Praline von der Schoko-Erdbeere – saisonbedingt –	1,80 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel

EVENT CATERING SERVICE

DESSERT IM MINIGLAS	pro Stück
Mascarpone-Honigcreme mit einem Trauben-Minzsalat geschichtet	3,50 €
Kirschmousse mit Bisquit, Kaffeelikör und Schokoladensplittern	3,50 €
Mandelcreme mit Pistazien, Orangenkompott und Ananas geschichtet	3,50 €
Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen	3,50 €
Limonen-Joghurtcreme mit Mangosalat und gerösteter Kokosnuss	3,50 €
Orangen-Safran-Creme mit Karamellsauce marmoriert	3,50 €

SUPPENSPEZIALITÄTEN

Unsere Suppen dienen als vollwertiger, leicht bekömmlicher Mittagstisch im Büro oder als Ergänzung im Büffet.
Eine Portion entspricht 0,3 l. Zu jeder Suppe gibt es ausreichend hausgebackenes Brot.
Suppen werden ab mindestens 10 Portionen einer Sorte geliefert.

TOMATENCREMESUPPE mit Basilikumpesto – vegetarisch –	5,00 €
KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE mit gerösteten Honig-Pinienkernen – vegetarisch –	5,00 €
PFEFFERRAHMSUPPE von grünem Pfeffer und Feigen, abgeschmeckt mit Anislikör – vegetarisch –	5,00 €
AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE mit Schnittlauch und Flußkrebsen (auf Wunsch separat)	6,00 €
DEFTIGE KARTOFFELSUPPE mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht, dazu gebratene Mettwurst (auf Wunsch separat) und Croûtons	6,00 €
SUPPE VON PÜRIERTEN SÜSSKARTOFFELN, roter Chili und gerösteter Hähnchenbrust	6,00 €
SCHWEIZER KÄSE–LAUCHSUPPE mit Gartenkresse, etwas Sauerrahm und mariniertem Hackfleisch	6,00 €
UNGARISCHE GULASCHSUPPE mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons	6,90 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

SOLJANKA KLASSISCH GEKOCHT

mit frischem Gemüse, Creme Fraîche, Kasseler, gerösteter Fleischwurst, Gewürzgurken, süß-säuerlich abgeschmeckt 6,00 €

INDISCHE CURRYSUPPE

mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust–Sesamstick (auf Wunsch auch vegetarisch) 6,00 €

ORIENTALISCHE CREMESUPPE

mit Linsen, etwas Knoblauch und Kreuzkümmel, Rindfleisch und Koriander 6,00 €

THAILÄNDISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit Pilzen, kleinen Tomaten, Chili, Limettensaft und Scampi – scharf – 6,50 €

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE

mit Hähnchenbruststreifen, Strauchtomaten, Champignons, Sprossen, Pak Choi und Koriander 6,00 €

RUSTIKALE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

RUSTIKALES BÜFFET I

Kalt:

Krautsalat mit Orangen und Nüssen – vegetarisch –

Hausgemachter Kartoffelsalat in einer Marinade von Eiern, Senf und Kräutern – vegetarisch –

Marinierter Salat von grünen Bohnen, Speckwürfeln und Paprika

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Saftiger Braten vom Schwein oder Pute auf einer Schalotten–Bratensauce, mit Vierländer Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert pro Person 24,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

RUSTIKALES BÜFFET II

Kalt:

Herzhafte Aufschnittplatte bunt gemischt mit saurem Gemüse und Gebäckstangen

Heringssalat mit roten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Gurken und Gartenkräutern

Bunte Frikadellen-Platte auf gebratener Paprika in Tomaten-Salsa

Lombardischer Gemüsekuchen – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Glasierter Schweinebraten in einer kräftigen Bratenjus

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce pro Person 27,50 €

RUSTIKALES BÜFFET III

Kalt:

Matjesfilets auf einem Apfel-Sauerrahm

Kleine Kartoffeln mit Altländer Geflügelsalat gefüllt

Salat von geraspeltem Sellerie, Karotten, Zitrusfrüchten und Nüssen – vegetarisch –

Aufgeschnittener Katenschinken mit Mixed Pickles

Kleine Hackbällchen mit einer Senf-Estragonhaube auf mariniertem Weißkraut

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Flusskrebsen

Rinderbraten, langsam im Gemüse-Bratenjus geschmort, dazu Wirsinggemüse

und kleine Röstkartoffeln mit Zwiebeln

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce

Frischkäse-Birnencreme mit Schokoladensauce marmoriert pro Person 29,90 €

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

RUSTIKALES BÜFFET IV

Kalt:

Salat mit Eiern, eingelegtem Gemüse und Ananas in einer
Currycreme – vegetarisch –
Deftiger Nudelsalat mit gerösteten Speckwürfeln, Paprika, Gurken und Tomaten
Sauerrahm-Weißkrautsalat mit kleinen Fleischspießen
Rosa gebratenes Roastbeef auf Feldsalat, dazu Remouladensauce
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Hamburger Pannfisch auf einer Senfsauce, mit Röstkartoffeln
Aufgeschnittener Burgunderbraten in einer kräftigen Bratensauce,
dazu ein Gemüse-Kartoffelgratin

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Dunkles Mousse au Chocolat pro Person 32,90 €

HAMBURG KLASSISCH

Kalt:

Norddeutscher Kartoffelsalat mit gekochtem Schinken, Eiern und Gurken
Vollkorntaler mit geräuchertem Lachs und Forelle belegt mit zweierlei Kaviar garniert
Rosa gebratener Jungschweinerücken auf einem Mix von Weißkraut und Creme Fraîche
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Fenchel und geröstetem Speck
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von frischen Erbsen und Kresse – vegetarisch –
Gefüllter Geflügelbraten in einer Apfel-Portweinjus,
dazu kleine Röstkartoffeln und Speckbohnen

Dessert: pro Person 28,90€

Geschichtetes Mousse von Quark, Vanille und rotem Beerenkompott

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

HANSEATEN BÜFFET

(Ab 20 Personen; unter 20 Personen ohne Lachs,
dafür Schaustück von der Lachsforelle)

Kalt:

Marinierte Champignons in Sour Cream und frischen Kräutern – vegetarisch –
Jungschweinerücken mit Sauce Cumberland
Kleine Kartoffeln mit Creme Fraîche und Matjestatar gefüllt
Rosa Gebratenes vom Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade
Schaustück vom pochierten Atlantiklachs
Große Auswahl von Räucherfischen der Saison
Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Schnittlauch
Frischer Krautsalat mit Gurken, Tomaten und Paprika – vegetarisch –
Hähnchenbrust mit Früchten der Saison
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Pürierte Kräutercremesuppe mit Einlage – vegetarisch –
Saftiger Schweinenackenbraten mit einer Senf-Kräutersauce, dazu Semmelknödel

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat auf Waldbeerenmark

pro Person 44,50 €

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

FESTTAGS-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FESTTAGSBÜFFET I

Kalt:

Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem Zuckerschotensalat
Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Spargelratatouille,
mit hausgemachter Remouladensauce
Gebratene Riesengarnelen in rotem Pesto
Karamellisierte Chicoréeschiffchen mit einem Gemüseragout und Roquefort gefüllt
– vegetarisch –
Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangenconfit auf Frühlingssprossen
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Champignon-Kressecremesuppe mit Pinienkernen – vegetarisch –
Schweinefilet mit Sauce Béarnaise gratiniert, auf einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer,
dazu geschwenktes Frühlingsgemüse und Rösti

Dessert:

Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren und Minze
Geschichtetes Mousse von zweierlei Schokoladen pro Person 32,90 €

FESTTAGSBÜFFET II

Kalt:

Hausgebeizter Fjordlachs auf verschiedenen Blattsalaten mit
einem Pinienkern-Honig-Dressing mariniert
Kleine Lasagne von Auberginen, Zucchini und getrockneten Tomaten – vegetarisch –
Glasierte Entenbrust, rosa gebraten auf einem Champignon-Lauchsalat
Gegrillte Scampi in einer Zitronen-Aioli
Kleine Medaillons vom Rinderfilet mit Kräutermousse gratiniert
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Pochierte Filets vom Lachs und Tropenbarsch in einer Champignonsauce
mit grünem Spargel und einem Mix aus Duft- und Wildreis
Aufgeschnittener Kalbsbraten in einer Cognac-Morchelrahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und ein Karotten-Bohnen-Gemüse

Dessert:

Creme von Minze, Schokolade und Mandellikör
Tiramisu von der Kokosnuss und Kaffee pro Person 39,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

FESTTAGSBÜFFET III

Kalt:

Gerollte Mini-Crêpes mit grünem Spargel und Räucherlachs
auf einem Kräuter-Sauerrahm
Rosa gebratene Entenbrust auf Frühlingssalate mit einem Honig-Sesam-Dressing
Kleine Spargelkuchen mit buntem Gemüse und Käse gebacken – vegetarisch –
Kleine, neue Kartoffeln mit einem Champignon-Schnittlauchsalat gefüllt – vegetarisch –
Salat von geraspelten Karotten, Weißkohl, Frühlingslauch, Äpfeln und Orangen
in einer leichten Kerbelmayonnaise – vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Klare Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und kleinen Kräutermaultaschen
Pochierte Lachsfilets in einer Riesling-Dillsauce,
mit tomatisiertem Blattspinat und gemischten Reis
Aufgeschnittene Lammkeule in einer Portwein-Schalottensauce,
dazu ein gebratener Rosmarinkartoffel-Gemüsemix

Dessert:

Erdbeer-Pistazienmousse mit Karamellmandeln
Kleine Hamburger Kirschtorte pro Person 37,90 €

VEGETARISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGETARISCHES BÜFFET I

Kalt:

Zucchiniröllchen mit einem Frischkäse-Ruccola-Mix gefüllt
Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen
Kleine Pizza von Auberginen, Tomatenconfit und Schafskäse
Marinierter Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto
Persische Teigröllchen mit Estragon, Minze und Auberginen-Walnussmousse gefüllt
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Lasagne von Blattspinat, Lauchzwiebeln und Austernpilzen
in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert

Dessert:

Panna Cotta mit einer Sauce von zweierlei Kirschen
Marinierte Früchte auf Vanille-Kokosmousse pro Person 24,30 €

VEGETARISCHES BÜFFET II

Kalt:

Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico
Teigtaschen mit einem Mais-Zwiebelmix und Mozzarella
Kleine Kartoffeln mit einem Spargelsalat und Creme Fraîche gefüllt
Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse
Salat von grünen Bohnen mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln
Gurkenschiffchen mit einem Gemüsetatar gefüllt
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen
Marinierter Tofu mit geschwenktem Kräutergemüse und Zitronenkartoffeln,
auf einer Champignonsauce

Dessert:

Joghurt-Birnencreme mit Erdbeerkompott
Schokoladenmousse mit Mandellikör und Weintrauben pro Person 31,50 €

VEGETARISCHES BÜFFET III

Kalt:

Geschmorter Staudensellerie auf einem süß-saurem Linsensalat
Kleine Gemüsekuchen mit Artischocken und Paprika gebacken
Spieß vom gegrillten Tofu, Champignons und Cherrytomaten
in einer Sesam-Ingwermarinade
Cous-Cous Salat mit Blattpetersilie, gebratenen Gemüsewürfeln und Orangenfilets
mit einer Currycreme überzogen
Türmchen von Zucchini, Aubergine und Paprika auf Kresseschaum
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons
Blätterteigtaschen mit einem pikanten Schafskäse-Gemüsemix gefüllt,
dazu eine Fenchel-Bohnensauce und gemischter Reis
Spieß von gebratenem Antipasti-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert:

Mandarinen-Joghurtmousse mit Minze
Creme von Pistazien mit einer Beerensauce marmoriert

pro Person 30,90 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

VEGANE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGANES BÜFFET I

Kalt:

Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse, Pak Choi und Mais

Spieß von gegrilltem Tofu, Mango und Peperoni

Vegane Chili-Gemüsebällchen im Zucchinimantel

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Thai Curry mit Kokos, Wasserspinat, Lytchee und Koriander, dazu Nussreis

Dessert:

Mango-Vanillekompott mit Orangen und Pistazien — pro Person — 19,80 €

VEGANES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Auberginenpizza mit Zucchini, Tomate und Pinienkernen

Bruschetta mit Petersilie, Olive, Paprika und Oregano

Klassischer Gurkenstreifensalat mit Zitronenessig und Dilldressing

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Gazpacho mit frischem Gemüse und Pesto-Fenchel-Zuckerschotengemüse

an Dattelsauce mit geschwenkten Glasnudeln

Dessert:

Marsala-Birnen mit Traubensalat — pro Person — 22,90 €

VEGANES BÜFFET III

Kalt:

Linsensalat mit Chili, Staudensellerie, Basilikum und gegrilltem Gemüse

Rotes Reisplättchen mit Minzgelee und Mandeln

Spieß von Roter Beete, Kohlrabi und karamellisierte Karotten

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

CousCous mit Minze, Tomate, Gurke, Koriander und Limette serviert

Dessert:

Apfel-Quittenpudding mit Tonkabohne — pro Person — 25,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

LÄNDER-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

ITALIENISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico
– vegetarisch -
Roulade von Auberginen, Rucola und geschmolzenen Käse
in mediterranen Kräutern mariniert – vegetarisch –
Kleine Medaillons von Mittelmeerfischen auf gebratenem Fenchel
in einer Sesammarinade
Zucchiniröllchen mit Blattspinat und Creme Fraîche gefüllt – vegetarisch –
Gebratene Champignons mit Oregano und Knoblauch – vegetarisch –
Gegrillte Paprika mit Kapern, Thunfisch und Zitronenthymian
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken und Salbei gefüllt
in einer Marsalajus, dazu Olivenkartoffeln mit Rosmarin und Limonen
Vegetarische Lasagne von Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

Dessert:

Panna Cotta auf rotem Beerenkompott mit Schokoladen-Früchten garniert — pro Person — 31,00 €

ITALIENISCHES BÜFFET II

Kalt:

Artischockenherzen auf roter Paprikacreme mit geröstetem Salbei – vegetarisch –
Tranchen von der Hähnchenbrust auf Olivenpesto mit frischen Kräutern
und karamellisierten Walnüssen
Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und gegrillter Lauchzwiebel – vegetarisch –
Medaillons vom Schweinefilet in einem Mantel von Sesam und Pflaumen
Kleine Zucchinischiffchen mit Rinderhackfleisch und Chili-Confit gefüllt
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Geschmorte Lammhaxen in einer Rosmarinjus,
dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille — pro Person — 35,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

ITALIENISCHES BÜFFET III

Kalt:

Gebratene grüne Bohnen mit Austernpilzen und Spargel – vegetarisch –
Bunter Pastasalat mit Oliven, Lauchzwiebeln, Strauchtomaten, Olivenöl
und hellem Balsamico – vegetarisch –
Kleine Scampispieße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade
Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme
und Kapern gefüllt
Tomate-Mozzarella mit Basilikum – vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Minestrone, klassisch gekocht mit viel Gemüse und gerösteten Speckwürfeln
Geschmorter Rinderbraten in einer Chianti-Rosmarinsauce,
dazu gebratene Kartoffeln mit Zitronen und Meersalz

Dessert:

Mascarponecreme mit Amarettokirschen
Klassisches Tiramisu pro Person 32,90 €

ITALIENISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Gebratener Seebarsch auf Zucchini mit Ziegenkäse überbacken
Grüne Blattsalate mit Knoblauchcroûtons, Champignons und gehobeltem Parmesan
– vegetarisch –
Antipasti von dreierlei eingelegtem Gemüse – vegetarisch –
Sülze von der Cherrystrauchtomate im Mozzarellamantel – vegetarisch –
Vielfältige Fingerfoodsticks im Kressenest
Schafskäse mit Honig im Strudelsack und Tomatenconfit – vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tomaten-Orangensuppe – vegetarisch –
Hähnchenbrust im Sesammantel mit tomatisierten Gnocchi und frischem Gemüse
Filet vom Mittelmeerfisch auf Gemüse-Basmatireis mit Safransauce
Lasagne mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce – vegetarisch –

Dessert:

Basilikum-Mascarponecreme im Baumkuchenmantel auf Mangosauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce pro Person 39,90 €

MEDITERRANES BÜFFET

Kalt:

Salat von Zucchini, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Lauch – vegetarisch -
Frischer Blattsalat-Mix mit Tomaten, Sprossen, Pilzen und Kräutervinaigrette
– vegetarisch –
Grissinistangen mit geräuchertem Schinken umhüllt
Tranchen vom Schweinerücken auf einem Confit von gerösteten Zwiebeln und Beeren
Kleine Hackbällchen mit einem Tomaten-Gurken-Relish
Gegrillte Champignons mit einem Kräutermix und Balsamico mariniert – vegetarisch –
Salat von geröstetem Fenchel, Karotten und Pinienkernen – vegetarisch –
Karamellisierte Gartenpaprika in Rotweinjus geschmort – vegetarisch –
Vitello Tonnato von der Putenbrust, mit Thunfischsauce und Kapern
Medaillons von Mittelmeerfischen auf einem Tomatenconfit
Bunter Salat von Flußkrebsen mit mediterranem Gemüse und Kräutern
Geflügelmedaillons vom Grill auf einem Bett von Antipasti
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Paprikacremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch – vegetarisch –
Gefüllter Geflügelbraten in einer Kräuterjus mit mediterranem Pfannengemüse
und Salbei-Gnocchi

Dessert:

Eingelegte Früchte in einem Mousse von Vanille und Quark
Calvados-Apfelkompott mit einer Vanillehaube — pro Person 51,50 €

FRANZÖSISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tranchierter Jungschweinrücken im Kräutermantel auf einem Calvados-Apfelkompott
Pralinés vom Lachs auf einem Pernod-Meerrettichschaum
Kleine Blätterteigtaschen mit einem Pilzragout und Creme Fraîche gefüllt
– vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Geschmorte Poulardenbrust auf einer Bordeaux-Schalottensauce
dazu ein saftiges Ratatouille und provençalische Kartoffeln
Saftige Quiche mit frischem Gemüse, Käse und Kräutern,
in einer Weißweinsauce gebacken – vegetarisch –

Dessert:

Mousse von zweierlei Schokoladen
mit einer kandierten Walnuss-Beerensauce geschichtet
Kleine Fruchtspieße auf einem Kirschlikör-Mousse — pro Person 26,90 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

FRANZÖSISCHES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüse-Pilzsalat gefüllt – vegetarisch –
Kartoffelkuchen mit Spargeltatar und Creme Fraîche belegt – vegetarisch –
Flusskrebssalat mit Tomaten-Concassée und Basilikum
in einer Dijon-Senf-Vinaigrette – im Miniglas angerichtet –
Kleine Quiche mit Auberginen und Zucchini – vegetarisch –
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf karamellisierten Honigkarotten
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von grünem Pfeffer, Feige und Pernod – vegetarisch –
Glasierter Schweinebraten in einer Rotwein-Mandelsauce,
mit einem Gratin von Zucchini, Kartoffeln und Rosmarin

Dessert:

Mousse au chocolat mit Grand Marnier-Orangenkompott pro Person 31,50 €

GRIECHISCHES BÜFFET

Kalt

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten,
dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt – vegetarisch –
Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert – vegetarisch –
Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchinimantel
Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki
– vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm

Griechischer Hackbraten mit Schafskäse und Kräutern kräftig gewürzt,
auf einer Thymiansauce, dazu ein Mix von kleinen, gebratenen Kartoffeln
und Gemüse

Dessert

Joghurt-Honigmousse mit Trauben pro Person 24,00 €

MEXIKANISCHES BÜFFET

Kalt:

Avocado-Bohnensalat mit Orangen und Koriander – vegetarisch –

Enchiladas mit einer würzigen Hackfleischfüllung

Tacos mit einer feurigen Füllung von Paprika, roten Bohnen und Tomaten

– vegetarisch –

Kleine Schweinefleischspieße in einer kräftigen Grillmarinade

Spieße von Ananas und Hähnchenbrust im Sesammantel

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Maiscremesuppe mit Rindfleischstreifen

Geflügel-Chili mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Lauch geschmort,

dazu geröstete Kartoffeln

Dessert:

Orangenmousse mit kleinen Tequillakeksen geschichtet — pro Person — 29,90 €

KARIBISCHES BÜFFET

Kalt:

Chicken BBQ, verschieden mariniert und auf Bambus gespießt

Pikanter Salat von tropischen und heimischen Kartoffeln mit

Kokosfleisch, gerösteten Speck und rotem Chili

Rosa gebratenes Schweinefilet im Sesammantel auf einem Sprossen-Kohl-Mix

Gebratener Reis als Salat mit Shrimps, Ananas und geraspelter Gurke angerichtet

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von Bananen und roten Linsen mit etwas Chiliöl abgeschmeckt

– vegetarisch –

Kräftiges Kokoscurry vom Rind mit Pilzen und grünem Gemüse,

dazu ein Kartoffel-Mais-Püree

Dessert:

Mangomousse mit rotem Beerenmark durchzogen

Kokoscreme mit Kaffeelikör und Bisquit — pro Person — 31,00 €

ORIENTALISCHES BÜFFET

Kalt:

Cous-Cous Salat mit Rosinen, mariniertem Hähnchenfleisch
und gebratenem Gemüse
Kleine orientalische Teigröllchen mit einem Auberginen-Walnuss-Minze-Mousse
gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip – vegetarisch –
Kleine Medaillons vom Meerbarsch auf einem Orangen-Linsensalat,
mit einer pikanten Kichererbsenpaste
Gegrillte Paprika mit Kapern und Okraschoten in einer Sesamvinaigrette
– vegetarisch –
Mini-Putenkebab in einer Safran-Joghurtmarinade
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Orientalische Suppe von zweierlei Linsen, Kräutern und Tomatenwürfeln,
mit Zitrone und Kreuzkümmel abgeschmeckt
Geschmorte Lammhaxen in einer Granatapfelsauce,
dazu Ofengemüse und Duftreis mit Berberitzen

Dessert:

Pistaziencreme mit Honigmandeln
Karamellisierte Orangen mit Safran und Vanillemousse geschichtet pro Person 39,90 €

THAILÄNDISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

THAILÄNDISCHES BÜFFET I

Kalt:

Vegetarisch gefüllte Wan Tan auf einem süß-saurem Chili-Sprossensalat
Fein gehacktes und gebratenes Schweinefleisch mit Glasnudeln
in einer Limonen-Koriandermarinade
Verschiedenes frittiertes Thai-Fingerfood mit Tomaten-Chilidip
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Rotes Thai-Curry mit geschnetzeltem Rindfleisch, Pak Choi, Trauben und Basilikum,
dazu Duftreis – etwas scharf –

Dessert:

Mangomousse mit Schokoladensauce und Lytcheesalat durchzogen pro Person 24,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET II

Kalt:

Glasnudelsalat mit Thai-Gemüse, Koriander, Limone und Chili – vegetarisch –
Saté von der Hähnchenbrust in einer Erdnuss-Kokossauce
Pikanter Salat von Gurken, geröstetem Hackfleisch, roten Zwiebeln und Lauch
Gebratene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt, mit einem süß-sauren Chilidip
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Grünes Rindfleischcurry mit Kokosmilch, Pak Choi, Mango und süßem Basilikum,
dazu Duftreis

Dessert:

Mousse von Kokosnuss und tropischen Früchten mit Schokoladensauce marmoriert — pro Person — 26,50 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET III

Kalt:

Pikanter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Reisnudeln,
Papaya und Wasserspinat
Kleine Satés vom Schwein in einer Kokos-Erdnusssauce
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Kokos-Zitronengrassuppe mit marinierten Scampis, Pilzen, Gemüse und Koriander
Geröstetes Lammfleisch in einer milden Massaman-Sauce mit Kartoffeln, Erdnüssen,
thailändischem Gemüse und Kräutern, dazu gebratener Duftreis

Dessert:

Cremiger Kokosmilchreis mit einem Orangen-Traubenkompott geschichtet — pro Person — 28,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Verschiedene Saté von Schwein und Geflügel auf einem
Gurken-Chili-Salat mit Koriander
Kleine Teigtaschen auf einem Sprossen-Mix mit süßem Reisessig – vegetarisch -
Duftreissalat mit geschnetzelter Poulardenbrust, Frühlingszwiebeln
und gebratenem Thaigemüse - im Glas angerichtet –
Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette
in Palmzucker-Essigmarinade
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Zitronengrassuppe mit Scampi, Pilzen und verschiedenen Gemüse, spicy
Rindfleischstreifen in einer pikanten Kokossauce mit Wasserspinat
und Pak Choi, dazu Jasminreis mit Cashewnüssen

Dessert:

Mousse von frischer Mango mit einem Papaya-Lytcheepüree marmoriert pro Person 35,00 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET V

Kalt:

Scampi in Tempurateig gebacken, mit einem süßen Chilidip
Rindfleischsalat mit Limone, roten Zwiebeln, Karotten und Chili – etwas scharf –
Verschiedene Spieße von Hähnchen und Schwein auf einem Gurken-Radieschensalat
Vegetarischer Glasnudelsalat mit grünem Gemüse, junger Kokosnuss und Tomate,
in einer Marinade mit gerösteten Sesam und Honig
Kleine Auswahl von verschiedenen, frittierten Teigtaschen mit
vegetarischer Fleisch- und Fischfüllung auf knusprigen Reisnudeln
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tom Yam Gung – scharf säuerliche Suppe
mit Riesengarnelen, Chili, Tomaten, Koriander und Champignons
Pikantes Enten-Kokoscurry mit Pak Choi, Mango, Trauben und kleinen Maiskolben,
dazu Jasminreis mit gerösteten Cashewnüssen

Dessert:

Salat von tropischen Früchten in einer Palmzuckermarinade
Tropisches Kokosmousse mit einer Nuss-Karamellsauce marmoriert pro Person 35,50 €

Silberlöffel
EVENT CATERING SERVICE

GRILLBÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET I

Kalt:

Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Gurken und Kräutern – vegetarisch –

Salat von Kartoffeln, Ei, geröstetem Speck und Lauch

Weißkrautsalat mit Paprika und kleinen Tomaten – vegetarisch –

Sour Cream, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Marinierte Nackensteaks vom Schwein

Kleine, vorgebratene Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce — pro Person — 25,00 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET II

Kalt:

Bunter Salatmix mit Croûtons, Ruccola, Gurken, Paprika und Tomaten,

dazu eine Kräuter-Vinaigrette – vegetarisch –

Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse in einer Senfmarinade – vegetarisch –

Kleine Rouladen von Zucchini und Auberginen mit Käse, Kräutern und Pesto gefüllt

– vegetarisch –

Hausgemachter Nudelsalat mit gemischtem Antipasti-Gemüse und Basilikum

– vegetarisch –

Sour Cream, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert

Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone in Alupäckchen

Steaks vom Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch kräftig gewürzt

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Creme von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet

Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt — pro Person — 32,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET III

Kalt:

Auswahl von frischen Blattsalaten mit Croûtons, Paprika, Kräuter-Schafskäse, Gurken und Tomaten, dazu eine Oregano-Vinaigrette – vegetarisch –

Bunte Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken belegt

Kartoffelsalat mit zweierlei Spargel, Rucola und Gartenkräutern – vegetarisch –

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico-Essig – vegetarisch –

Kleine Wraps mit einem Auberginenmousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip – vegetarisch –

Kräutersauerrahm, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Kleine Lachsfilets in einer Limettenmarinade in Alupäckchen

Kleine Steaks vom Rind

Steaks vom Schweinerücken in einer mediterranen Marinade

Putenmedaillons mit Curry und Ananas eingelegt

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Gebackene Lorbeerkartoffeln

Kleine Spieße von gegrilltem Gemüse

Dessert:

Obstsalat mit einem Vanillemousse überzogen

Erdbeer-Frischkäsecreme mit Minze pro Person 41,50 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET IV

Kalt:

Salat von zweierlei Spargel, Kartoffeln und Basilikum – vegetarisch –
Antipasti von Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini – vegetarisch –
Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse,
dazu ein sommerlicher Blattsalatmix und zweierlei Dressing – vegetarisch –
Kleine Scampispieße mit Strauchtomaten und Lauchzwiebeln
Brotkorb

Warm: - zum Grillen

Poulardenbrust in einer Thymian-Honigmarinade
Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen
Kräftig marinierte Steaks vom Schweinenacken
Filets vom Mittelmeerbarsch mit mediterranen Kräutern und Limonen mariniert
Baked Potatoes mit Sour Cream – vegetarisch –
Senf und Ketchup
Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen als kleine Pralinen angerichtet
Mousse von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet
Mascarponecreme mit dunklen Trauben und Maraschinokirschen pro Person 35,30 €