

Vorspeisen

Gemischte italienische Vorspeisen mit gebratenem Gemüse

wahlweise mit gebratenen, marinierten Edelfischen und Garnelen

Salat von Galia-Melone und gebratenen Riesengarnelen mit gerösteten Pinienkernen und Rucolapesto

Ceasar salad mit knusprig gebratenem Bacon, Parmesankäse und knackigen Croutons

Das Beste von Rind, Kalb und Schwein mit feinem Champagner-Linsensalat, frittiertem Gemüse und feinem Balsamico

Zarte Mozzarellakugeln mit feinfruchtigen Cherrytomaten und Basilikum

Tapas Vorspeisenplatte

Hausgemachte Sushi-Variationen

Ofenfrisches Riesen-Ciabatta mit dreierlei Olivenöl zum Dippen

Riesenchampignons gefüllt mit hausgemachtem Weißwurstbrät

Reisigel auf Mangochutney

Grüner Tagliatelle-Salat mit Truthahnfleisch

Jahreszeitliche Gourmetsalate mit Balsamicodressing

Pochierte Lachsmedaillons in Olivenmarinade mit Artischocken

Suppen

Thaicurry-Süppchen mit Kokosnussmilch

Tom Jum Kung (Thailändische Suppe mit Zitronengras und gebratenen Garnelen)

Crèmesuppe von der italienischen Fleischtomate

Minestrone – der Klassiker aus Italien

Original Russischer Borscht

Soljanka - ein Hauch Osten

Gaisburger Marsch

Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck

Erseneintopf mit Frankfurter Würstchen

Rieslingschaumsüppchen mit Lauch und Croutons

Schwäbische Hochzeitssuppe

Deftige Gulaschsuppe

Pasta & Co.

Variationen von frischen Maultaschen (schwäbisch, asiatisch und Lachs)

Blutwurst- und Leberwurst-Cannelloni mit Sauerkraut

Penne mit gebratenem Schweinefilet und zartem Blattspinat in leichter Blauschimmelkäsesauce mit geschmolzenen Cherrytomaten

Linguini mit gebratenen Riesengarnelen und Thaigemüse in milder Thaicurrysauce mit Chili und Kokosnussmilch

Original italienisches Wildsugo mit Papardelle und Parmesan

Penne all´arrabbiata mit Schmorgemüse

Pennette mit gebratenen Austernpilzen und Champignons in feiner Zwiebelsauce mit gebratenem Kaninchenfilet

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

Hausgemachte klassische Lasagne oder Gemüse-Lasagne

Klassiker des Hauses: Spätzle-Risotto mit gebratener Pfefferschwarzwurst, frittiertem Rucola und Roter Bete

Schälchenbuffet Amerikanisch

Southern Claims – Muschel-Suppe mit Safran
(Pürierte Muschelsuppe mit Safran und Pfahlmuscheln als Einlage)

Salad Cubes of pork pan
mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Pfeffer and Ananas
(Salat von gebratenem Schweinefilet mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Ananas)

Cajund panfried Shrimps mit caribbean cole slaw
(gebratene scharfe Garnelen auf einem karibischen Krautsalat)

Jamaican Jerk Chickenbreast
(Heißgerauchte karibisch marinierte Hähnchenbrust auf einem Salat von schwarzen Bohnen)

Sour Cream Sunrice
Jalapeño, Tomaten und Basilikum
(Dreierlei Sauerrahm-Creams mit Parmesan Stange)

American style pretty Muffini
with blue Cheddar, bacon and sour cream
(kleine Blätterteig-Muffini mit Blauschimmel, Sauerrahm und Speck, gebratenen Zwiebeln und Chili)

Mini Cesar salad mit Tandoori-Chicken
(Römersalat mit Parmesan und Croutons, Kräutern, Karpersardellendressing und gebratenen, indisch gewürzten Hähnchenstücken)

Smooth mini bagels with Portolac and salmon
(kleine Bagels mit Frischkäse, Portolac und gerauchtem Lachs)

Small buns with spicy tatar with sweet and sour relish (Kleine Hamburgerbrötchen mit Tatar vom dt. Angusfilet pikant angemacht mit Chili und Koriander mit einem Sauern Gurken Relish)

White American Cheese cake cream mit Kuckenstückchen

Brownie parfait mit Minzschokoladensauce

Ananas-Mango & Chili Cream

Schälchenbuffet International

Warm

Minikotelett vom Milchferkel auf Tabulisalat mit Rosmarinjus
Nürnbergerle auf Ananas-Sauerkraut in Rahm
Gebratener Lachs auf Thailinsensalat mit Chili und Kokosnussmilch
Riesengarnele im Speckmantel auf Lauch-Apfelcurrysalat
Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Minisaiten
Currywurst „american style“ mit Kraut und Zwiebeln

Kalt

Crevettensülzchen im Gläschen mit Zitronen-Creme fraiche
3 erlei Meterbrot mit verschiedenen Belägen
Mini Ceasar salad mit Tandoori-Hähnchen
3 erlei Frischkäsepralinen mit Bauernbrot
Salat von Glasnudeln und Wasabi mit Surimi
Variationen von Sate mit Erdnuss-Chili-Dip
Konfit von der Gans mit Laugengebäck
Tortillas mit Rauchlachs, Crevetten und knackigem Eisbergsalat
Thunfisch-Kapern-Terrine mit Ruccolapesto
Mousse von Grünem Spargel auf Rote Bete Salat mit Kräuervinigrette

Dessert

Creme Brûlée von Kokosnussmilch und Chili
Spekulatius-Tiramisu mit Himbeeren
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Sauerkirschen

Italienisches Schälchenbuffet

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolapesto
Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Olivenöl-Marinade
auf kleinen Teller angerichtet

Gemischte Antipasti von Gemüse und Pilzen

- Gebratene Champignons
- Gebackene Paprika
- Zucchini
- Zwiebeln
- Karotten / Knoblauch
- Geschmorte Tomaten
- Aubergine

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan im Gläschen

Salat von Parmaschinken mit Melone im Weckgläschen

Mozzarella mit Strauchtomaten, Oliven und Basilikum
auf kleinen Spießen

gebratenes Hähnchenbrustfilet a la Stefani

mit Pinienkernen und Rosinen im Weckgläschen

Bruschetta mit geschmolzenen Strauchtomaten

Dessert

Bunter Obstsalat "**Macedonia**" im Weckgläschen

Crema di Choccolata mit Amarettikeksen in der Mokkatasse

Wengerter-Vesper

Lauwarme Winzertarte mit Ziegenquark und karamellisierten Zwiebeln

Salat von der Schwäbischen Alblinse mit geschmorten, mageren

Schweinebäckchen

Lauwarmer Maultaschensalat und Portolak

Marinierter, kalter Kalbsbraten mit Radieschenvinaigrette

Gebratene Schwarze Wurst mit karamellisierten Apfelspalten und

Rucolapesto

Single Fingerfoods

Tafelspitzsülzchen mit Meerrettichsahne
würziges Thüringer Mett auf Mini-Brotkonfekt
würzige Sate-Spieße vom mageren Schweinerücken oder Pute mit
pikantem Chili-Dip
kleine Mini-Hamburger mit Salatgarnitur, Tomate und Gurke
pikante Salami – Brotspieße
Mini-Bagels mit Frischkäse, Kresse und zartem Rauchlachs
Gegrillte Squiteballs mit Teriakisauce
saftige Bauernbrotwürfel mit unserer Haussalami & knackiger Rohkost
lecker aufgespießt
Mini-Tomate-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
Weizentortillas mit hausgemachtem Frischkäse und bunter Rohkost
Weizentortillas mit Tomate , Thunfisch und Frühlingszwiebeln
Schnitzelsate mit leckerem Ednussdip
Glasnudelsalat mit Surimi und Wasabi
Balsamicolinsen mit gebratenem Lachs
Mini Russisch Ei mit feinem Rauchlachs
Mini Toastecken mit Ananas und Käse
Meterbrot, vegetarisch, schwäbisch, mediterran
Mini Laugencroissants mit dreierlei Spreads
Galia-Melone mit Frischkäse, Basilikum und Olivenöl
Sauerkraut-Muffins mit Leberwurst oder Blutwurst
Cesar Salad im Weinglas
Tabulialalat
Feurig marinierte Shrimps mit afrikanischem Krautsalat
Mini-Hamburger mit Lachstatar und Chili, Koriander und Gurkenrelish
Basilikum Panna-Cotta mit Tomate
Salziges Mandelmousse mit Rucola-Vinaigrette

Alle Fingerfood-Angebote können auch als Vorspeisen geliefert bzw.
serviert werden

Fleischgerichte

Spanferkel im Bananenblatt gegart, dazu Püree von Süßkartoffeln und Kochbanane mit Kürbis-Chutney

Gegrillte Barbecue-Ochsenrippe mit kreolischem Krautsalat
baked potatoe and blue-cheddar-cheesecream

Viktoriabarsch mit einer Lasagne von Hirse und Blattspinat
auf Ingwer-Zitronenschaum

Lamm-Ravioli auf Ratatouille von Tomaten und Rahm

Hohe Rippe mit Pepperonata und Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree

Osso Buco alla milanese vom Kalb mit Salbei-Gnocci und Blattspinat

Gefüllte Kalbsbrust schwäbisch mit Kartoffel- und Gurkensalat

Schweinefilet in Blätterteig mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Milder, gefüllter Kasslerbraten, Speckbohnen und Röstkartoffeln

Schwäbische Ablinsen mit Zandersaiten und Kräuterspätzle

Züricher Rahmgeschnetztes mit Champignons und Lauch, dazu Rösti

Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfel-Rotkraut

Budapest-Pfanne mit Paprika, Mais und Zwiebeln in feiner Sahnesoße
dazu Kräuterreis

Gyros-Geschnetztes mit Zaziki, Kartoffelecken und herzhaftem
Krautsalat

Wild aus heimischer Jagd (auf Anfrage, nach Saison)

Aktions-Counter

Leberkäs-Bar
Hamburger Bar
Currywurst
Maultaschenvariationen
Italienische Pasta (in jeder Form)
Steinpilz-Risotto, Risotto Milanese
Spätzle Risotto
Leberkäs-Döner
Schwäbischer Wurstschränk

Desserts

Sahniger Windbeutelurm mit Zartbitterschokolade umhüllt, ab 25 Personen

Chili-Schoko-Mousse mit Sauerkirschen

American Cheesecake-Cream

Geeister Ofenschlupfer mit lauwarmen Zwetschgen

Crème Brûlée von der Kokosnuss mit Chili

Cremiges Erdnussmousse

Brownie-Parfait mit Minzschokoladensauce

Panna Cotta Classic mit Erdbeerschaum

Crema di chocolata mit Amarettikeksen

Frischer Obstsalat nach Saison

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Ananas Carpaccio mit Zitronenschaum

Selbstverständlich auch im Angebot:

Spanische Paella

Platten mit Räucherfisch

Aufschnittplatten mit Frischwurst oder feinen Braten

Rauchfleisch- und Salamivariationen

Käseplatten reichlich garniert mit Obst

Hoppel-Poppel für später

Partyplatte bestehend aus Fleischküchle, panierte Schnitzel und

Hähnchenschlegel

u.v.m.

Brot- und Brötchenauswahl

und alles was zu einer gelungenen Veranstaltung noch dazugehört –
alles kein Problem für uns