

## Auswahl aus unserem Angebot zum Catering

- Carpaccio
  - Antipasti Variationen
  - verschiedenste Häppchen/Canapes, gearbeitet auf Walnuss-, Zwiebel- oder hellem Baguette, belegt mit Edelkäse, Roastbeef, Wildschweinschinken, rosa Gänsebrust, Schinken oder verschiedenen Fischarten
  - oben genannte Komponenten als Platten gelegt
  - Gehacktes Schwein
  - gefüllte Eier, auch im Kaviarlöffel und mit Kaviar angerichtet
  - Geflügel-, Rindfleisch-, Krabben- und andere Salate, auf Wunsch sortenreine Salate zum selbst zusammen stellen (Rucola, Radicchio, Feldsalat, Lollo Bionda, Tomate, Gurke...) div. Dressing
  - Tomate – Mozzarella – Basilikum
  - Obst-, Käse-, Garnelen- oder Klopsspieße
  - Dessertvariationen (rote Grütze, Basilikumsorbet, Obstsalat, Orangensüppchen auf Mascarpone...)
  - gefüllte Pfirsiche
  - Brot, Buttermilch, verschiedene Baguettes
- 
- Schnitzelvariationen (gefüllte, überbackene, einfache)
  - kleine Rinderrouladen
  - gefülltes Schweinefilet
  - verschiedenes Wild, je nach Verfügbarkeit Wildschwein, Reh oder Hirsch
  - Fischvariationen mit z.B. Lachs, Zander, Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs, teilweise gratiniert
  - Geflügelvariationen
  - Leber mit Zwiebeln
  - Spanferkel
  - Gehacktes Klößchen
  - Schaschlyks
  - Putensahnegeschnezeltes
  - Kasseler
  - Krustenbraten
  - Soljanka, Goulaschsuppe, Cremesuppen aus z.B. Broccoli, Spargel, Tomaten, Champis...
  - Nudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln, Spätzle...
  - verschiedenes Gemüse, Spargel, Broccoli, Pariser Möhrchen, Pfännchengemüse...
- 
- ! Bratkartoffeln sowie alles Frittierte wird nur frisch vor Ort zubereitet, da diese Speisen durch den Transport und das warmhalten Feuchtigkeit aufnehmen und ihre Konsistenz verlieren !