

Bankett – Catering
(letzte Aktualisierung 13. Januar 2015)

Canapées

Parmaschinken mit Melone

* * *

Roastbeef mit Remouladensauce

* * *

Rauch-Lachs und Sahnemeerrettich

* * *

Brie de Meaux

* * *

Strauchtomaten-Mozzarella mit Pesto

10,45 € pro Person

Fingerfood

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	2,82 €
Gemüstreifen mit Kräuterquark und Olivenöl mit Zitronensaft (Karotte, Gurke, rote Paprika und Staudensellerie)	2,68 €
Consommée	3,07 €
Currywurst in Gläsern mit Chips	2,82 €
Riesengarnele mit Limette und einer spicy Tomatensauce im kleinen Schnapsglas serviert	4,30 €
Mini-Bouletten mit Schmorzwiebel und Senf	2,82 €
Hähnchenspieße mit Chilisauce und Pesto	2,82 €
Garnelen auf Basilikum Cous Cous	2,82 €
Quiche Lorraine	2,82 €
Exotische Frühlingsrolle	2,82 €
Obazda im Blätterteig	2,82 €
Lachsrollchen mit Meerrettichmousse	2,82 €
Crostini mit Parmaschinkencreme	2,82 €
Matjestatar auf Schwarzbrot	2,82 €
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	2,82 €
Crostini mit Shrimps und Knoblauchsauce	2,82 €

Kleine Tellergerichte

Carpaccio vom Rind mit Limonen – Pfeffersauce

* * *

Zander Wan Tan auf Sprossensalat

* * *

Lauwarmer Ziegenkäse im Brickteig mit Thymianhonig

* * *

Tomate Mozzarella mit Balsamico und Pesto

* * *

Gebratene Mini-Bouletten auf Kartoffel-Gurkensalat

4,30 € pro Portion

Lachstatar mit Kräuter – Crème fraîche

* * *

Gebackener Rotbarsch auf Lauch und Linsen

* * *

Saltimbocca von der Pute auf Risotto

4,70 € pro Portion

Kleine Tellergerichte

Gebratene Jackobsmuschel auf Rucolapüree

* * *

Gebratene Blutwurst auf Senf-Kartoffelsalat

* * *

Zander auf leichtem Knoblauchpüree

* * *

Gebratene Wachtelbrust auf Crème-Polenta

* * *

Lammrücken im Noriblatt auf Shii Take Pilzrisotto

5,55 € pro Portion

Vorspeisen

Braunschweiger Blutwurst auf Senf-Kartoffelsalat

* * *

Hausgebeizter Lachs mit Senfsaatsauce

* * *

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

* * *

Gebackene Kalbszunge mit Remouladensauce

* * *

Frühlingsrolle von Garnelen auf lauwarmem Gemüsesalat

* * *

Entenbrust süß-sauer auf Kaiserschotensalat

* * *

Lachstatar mit Kartoffelkrusteln und Dill-Senfsauce

* * *

Mariniertes Rinderfilet mit Tomatengelée und Pesto

* * *

Junge Salate mit gebratener Geflügelleber und Schalottenjus

* * *

Garnelen in Wan Tan auf lauwarmem Gemüsesalat

* * *

Mini-Bouletten auf Kartoffel – Gurkensalat

Suppen & Zwischengerichte

Schaumsuppe vom Frühlingslauch mit Kalbs-Wan-Tan

* * *

Gemüsecrèmesuppe mit Knoblauchcrôtons

* * *

Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche

* * *

Champignoncrèmesuppe

* * *

Zuckerschotencrèmesuppe mit gebratenen Entenleberwürfeln

* * *

Kartoffel-Sauerkrautsuppe

* * *

Kartoffelsuppe mit Speck und Crôtons

* * *

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

* * *

Französische Zwiebelsuppe

* * *

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

* * *

Geflügelessenz mit Maultaschen

* * *

Tomatenessenz mit Basilikumnockerl

* * *

Tomaten-Ricottaravioli im Parmesansud

* * *

Hirschmaultaschen auf Rahmkraut

Suppen & Zwischengerichte

Garnelenspieß auf exotischem Spätzlesalat

* * *

Gebratener Kabeljau auf Wurzelgemüse und Meerrettich

Hauptgänge

Bardierter Seeteufel auf Pestopürée und Tomatenchutney

* * *

Kleine Variation vom Thunfisch auf Pinien-Kartoffelpüree
und Frühlingslauch

* * *

Gebratener Zander mit Kapernbutter und Crôutons
auf Blattspinat und Kartoffeln

* * *

Zackenbarsch mit Kräuterkruste auf Kohlrabi und rotem Reis

* * *

Steinbeißer mit Pinienkruste auf Blattspinat und gebratenen Kartoffeln

* * *

Lachsfilet auf Pectorisotto und buntem Gemüse

* * *

Dorade Royal mit Paprika und Fenchel im Safransud

* * *

Pochierter Heilbutt auf Selleriepüree und Thymiangnocchi

* * *

Rumpsteak mit Senfkruste auf gratinierten Scheibenkartoffeln
und Schmorgemüse

Hauptgänge

Rinderfilet mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

* * *

Lammfilets im Wirsingmantel mit Gartenbohnen
und Kartoffelgnocchi

* * *

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
auf Rahmwirsing und Römischen Nocken

* * *

Maispoulardenbrust mit Rahmtagliatelle und grünen Bohnen

* * *

Schweinelendchen mit Tomaten und Käse überbacken
auf Schwarzwurzeln à la crème und Thymiagnocchis

* * *

Geschmorte Lammschulter mit Petersilienwurzelpüree

* * *

Entenbrust in Balsamicosauce mit Böhnchen
und Kartoffelplätzchen

* * *

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing
und hausgemachten Spätzle

* * *

Kalbsfilet mit Frischkäse gefüllt auf Rucolapüree
und Zwergtomaten

Desserts & Käse

Mohnmousse in der Hippe mit Kirschen

* * *

Mousse von Weißer und Brauner Schokolade

* * *

Crème Brûlée mit Orangen und Schokoladeneis

* * *

Karamelisiertes Nougatparfait mit Mangoragout

* * *

Mille Feuille von Waldbeeren und Joghurtcrème

* * *

Topfenschaum mit Zitrusfrüchten und Zimtsabajone

* * *

Bananen Wan Tan mit Kokoseis auf Ingwer
und Ananas an Valrhona Schokoladensauce

* * *

Joghurtmousse und Waldbeeren im Glas
serviert mit Limonensorbet

* * *

Tête moin mit Nüssen und Feigensenf

* * *

Gebackener Camembert in der Kartoffelhülle
mit Preiselbeermarmalade

* * *

Ziegenkäse im Brickteig mit Thymianhonig

* * *

Auswahl an Französischen Rohmilchkäsen
mit Feigensenf

3-Gang-Menü I

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

* * *

Saltimbocca von der Poularde mit Tomaten – Zucchini-gemüse
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Mousse von Weißer und Brauner Schokolade
mit Ananas-Mangokompott

38,20 € pro Person

3-Gang-Menü II

Cappuccino von Zuckerschoten
mit gebratenen Entenleberwürfeln

* * *

Rumpsteak mit Meerrettichkruste auf Speckbohnen
und Kartoffelkroketten

* * *

Karamellisiertes Nougatparfait mit Mangoragout

39,90 € pro Person

3-Gang-Menü III

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Pesto

* * *

Gebratener Zander mit Kapernbutter und Crôtons
auf Blattspinat und Gnocchi

* * *

Crème Brûlée mit Orangen und Schokoladeneis

41,75 € pro Person

4-Gang-Menü I

Hausgebeizter Lachs mit Senfsaatsauce

* * *

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

* * *

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing
und hausgemachten Spätzle

* * *

Mohnmousse in der Hippe mit Kirschen

50,30 € pro Person

4-Gang-Menü II

Gemischter Blattsalat mit gebratener Balsamicoleber

* * *

Garnelenspieß auf exotischem Spätzlesalat

* * *

Marinierte Entenbrust auf Pfifferlingsrisotto
und gebratenem Zwiebellauch

* * *

Mille Feuille von Waldbeeren und Joghurtcrème

52,50 € pro Person

5-Gang-Menü I

Lachstatar mit Kartoffelkrusteln und Dill-Senfsauce

* * *

Geflügelessenz mit Maultaschen

* * *

Frühlingsrolle von der Ente auf Zuckerschoten

* * *

Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Bohnen
und gebratenen Kartoffelstäbchen

* * *

Topfenschaum mit Zwetschgenkompott
und Vanilleeis

63,80 € pro Person

5-Gang-Menü II

Terrine und Gebackenes vom Zander
mit Kräuter – Crème fraîche

* * *

Schaumsuppe von der Kaiserschote

* * *

Garnelenspieß auf Paprika und Fenchel

* * *

Gratinierter Kalbsrücken auf Wurzelgemüse
und Kräuterspätzle

* * *

Geeiste Schokoladenterrine mit Ananaskompott

63,80 € pro Person

*Zu all unseren angebotenen Buffets reichen wir Appetizers,
wie Oliven, Gewürzgurken, Tomatenecken, Schafskäse,
Tzaziki sowie Brot und Butter.*

Buffet I

Tomate Mozzarella mit Pesto

* * *

Obazda und Kräuterfrischkäse im Blätterteig

* * *

Grissini mit Parmaschinkencrème

* * *

Melone mit Schwarzwälder Schinken

* * *

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Braunschweiger Festtagssuppe

* * *

Gebratener Rotbarsch auf Rahmspinat
und Salzkartoffeln

* * *

Gefülltes Jungschweinefilet mit buntem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Kleine Windbeutel mit Schokoladenmousse gefüllt

* * *

Panna Cotta mit Himbeermark

* * *

Crème Brûlée

39,90 € pro Person

Buffet II

Exotischer Spaghettin Salat mit Garnelen

* * *

Mini-Bouletten mit Kartoffel-Pestosalat

* * *

Lachstatar mit Kräuter – Crème fraîche

* * *

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesan
und Pinienkernen

* * *

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

* * *

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Gemüsecrèmesuppe mit Knoblauch – Crôutons

* * *

Lachsfilet mit Pestonudeln und buntem Gemüse

* * *

Bardierte Maishähnchenbrust mit Spätzle
und Rahmkohlrabi

* * *

Tiramisu von der Passionsfrucht

* * *

Crème Brûlée

* * *

Topfenschaum mit Zwetschgenröster

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

46,60 € pro Person

Buffet III

Vitello Tonato vom Kalb

* * *

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Pesto

* * *

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabicreme
und Sprossen

* * *

Mini-Bouletten auf Kartoffel-Gurkensalat

* * *

Anti Pasti

* * *

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Crèmesuppe von Süßkartoffel und Curry

* * *

Zander auf Blattspinat und Reis

* * *

Rinderfiletspitzen in Cognacrahm mit Kartoffelgratin

* * *

Gebratene Poulardenbrust mit Tagliatelle und buntem Gemüse

* * *

Mangocrème mit Himbeermark

* * *

Fruchttarteletts mit weißem Schokoladenmousse

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

* * *

Obstsalat

50,30 € pro Person

Brunchbuffet

Brötchen, diverse Brotsorten, Baguette und Croissants

* * *

Butter

* * *

Imkerhonig, Marmelade und Nuß-Nougat-Crème

* * *

Käseplatte und Kräuterquark

* * *

Schinken und Wurst

* * *

Rührei und Bacon

* * *

Obstsalat

* * *

Früchtejoghurt

* * *

Tomate – Mozzarella

* * *

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Maiscrèmesuppe

* * *

Putengeschnetzeltes

* * *

Kleine Lachssteaks

* * *

Gegrillter Steinbeißer mit Weißweinsauce

* * *

Penne Rigatoni

Brunchbuffet

Reis

* * *

Buntes Gemüse

* * *

Mousse von Weißer und Brauner Schokolade

* * *

Gefüllte Mini-Windbeutel

38,75 € pro Person

***Kilian Hefele, Bartosz Apostel, Rebekka Heimbach, Melanie Mälzer
und unsere Auszubildenden Marie Graul und Florian Graul
wünschen Ihnen angenehme Stunden!***