

Frühling

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Firmenjubiläum, Teamevent oder Weihnachtsfeier - Feste sind Höhepunkte im Leben. Sie sollen ein Zeichen setzen und Gäste sowie Gastgeber noch lange über den Anlass hinaus verbinden.

Selbstverständlich stellen wir gerne Ihr Wunschmenü für Sie zusammen & erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Lassen Sie sich von unserem Angebot - gewachsen aus jahrelanger Erfahrung & Leidenschaft zur Gastronomie - inspirieren & zum Feste feiern hinreißen.

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Spieße

mit Basilikum, Olivenöl & Balsamico Creme

Tomaten Bruschetta

im Gurkenkörbchen (auch mit Shrimp erhältlich)

Rumpsteak Bruschetta

mit Tomaten Bruschetta auf Crostini & Balsamico Creme

Pita Chips

mit Hummus oder einem Spinat Dip

Crudités

Gemüstreifen mit Spreewälder Kräuterquark

Flammkuchenröllchen

mit Schmand & Schinken

Pizza Rollen

mit Mozzarella, Salami & Parmesan

Lachsröllchen

mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Cantaloupe Melone

mit Prosciutto & Balsamico Creme

Deviled Eggs

Gefüllte Eier

Tortilla Chips

mit frischer Salsa

Suppen

Spargelsuppe

Spreewälder Gurkensuppe

mit Lachs & Leinöl

Kalte Gurkensuppe

mit Shrimp & Paprika Relish

Kalte Rinderfleisch Gurkensuppe

mit Jogurt & frischer Minze

Melonen Suppe

mit einem Basilikum Pesto

Tomaten Gazpacho

mit gerösteten Crostini

Frikassee nach Hausfrauenart

mit Hühnchen, Klöße, Spargel & Champignons

Hauptgänge

Rinder Carpaccio

mit Rucola & Parmesan

Amerikanische Mini Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Burger Sauce

Amerikanische Mini Hamburger (vegetarisch)

mit Tomaten, Grillgemüse & William's Burger Sauce

Pulled Pork Burger

mit einer rauchig – süßen BBQ Sauce

Schweinefilet

mit einer Dijon Senf & Knoblauch Soße

Schweinefilet

mit einer Champignon Rahm Sauce

Kräuter gebeiztes Schweinefilet

Kassler Braten

mit Sauerkraut

Schweinelende

mit einer Orangen – Balsamico Marinade & Karamellisierten Fenchel

Schweinelende Spieße

mit einer Balsamico Marinade, Fenchel, Zwiebeln & Tomaten

Mini Schnitzelchen

mit karamellisierten Senf-Zwiebeln

Langsam gegarte Rippchen

mit einer rauchig süßen BBQ Sauce

Asiatische Fleischklopse

mit einer süßen Chili Soja Sauce

Berliner Bouletten

mit Ketchup & Senf

Gulasch

mit Paprika, Zwiebeln & Karotten

Gegrillte Hähnchenspieße

mit einem süßen Chili Soja Dip

Gegrillte Hähnchenspieße
mit fruchtiger BBQ Sauce

Gegrillte Hähnchenspieße
mit geröstetem Paprika Pesto

Gegrillte Hähnchenspieße
mit einer Currymarinade, Ananas, Paprika & Zwiebeln

Zitronen – Thymian Hähnchenschenkel

Pulled Chicken Burger
mit einer hausgemachten rauchig – süßen BBQ Sauce

Lachs
mit einem Cherry Tomaten Püree & Knoblauch Spinat Creme

Lachs
mit einer Mais – Tomaten Salsa

Mini Teriyaki Lachs Burger
mit gegrillter Ananas

Rotbarsch
mit Kräuterbutter & Senfwirsing

Shrimp Spieße
mit Paprika, Cherry Tomaten & Zwiebeln

Mini Shrimp Burger
mit einer Chipotle Limetten Aioli

Auberginen Rollatini (vegetarisch)
mit Ricotta Käse gefüllt, Tomaten & Parmesan

Beilagen

Geröstete Drillingskartoffeln

mit feinen Kräutern

Oma's Kartoffelsalat

mit einer Schinkenrose (auch ohne erhältlich)

Backkartoffelsalat

mit Rucola, Frühlingszwiebeln, Speck & Drillingskartoffeln (auch vegetarisch möglich)

Spaghetti Salat

mit Rucola & Feta

Pasta Salat

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Pesto

Asiatischer Nudelsalat

mit Entenbrust & Buchweizennudeln

Ceasar Salat

Römersalat mit Croutons & Parmesan

Salat „Baukasten“

mit einem Kräuter Jogurt Dressing, Olivenöl & Balsamico Dressing

Cole Slaw

Traditioneller Amerikanischer Krautsalat

Erdbeeren Feta Salat

mit Rucola, gerösteten Mandeln & einem Olivenöl – Balsamico Dressing

Wassermelonen Feta Salat

mit Rucola & Olivenöl

Tomaten Feta Salat

mit Balsamico Creme

Gurken – Schinken Salat

mit Kräuterkäse

Gratinierte Auberginen

mit Rucola & Olivenöl

Gegrillte Gemüse Spieße

mit einem Aioli Dip

Desserts

Obstplatte

mit Melone, Trauben, Ananas & Beeren

Zartbitter Schokoladen Mousse

Schokolade Baileys Mousse

mit weißer Schokolade

Weißer Schokoladen Mousse

mit einer Himbeeren Sauce

Key Lime Pie

Limettencreme

Erdbeeren Schicht Dessert

mit Vanillekuchen & Schlagsahne

Panna Cotta

mit einer Erdbeeren Minze Salsa

Panna Cotta

mit Himbeeren

Panna Cotta

mit Cremiger Karamellsauce

Honig Quark

mit Walnüssen, Früchten & Minze

Zitronenspeise

Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Inklusivleistungen

* Lieferung im Umkreis von 15km & einem Bestellwert ab € 400,00

(Abholungen sind kostenfrei)

* Buffetbeschriftung oder Menükarten

Extra Leistungen

Wenn Sie es wünschen, bieten wir Ihnen auch unsere erweiterten Dienstleistungen an:

* Buffet - & Grillbetreuung

* Buffetaufbau

* Vermietung von zusätzlicher Ausstattung wie Geschirr, Besteck, Gläser & Servietten

* Abholservice des Geschirrs

* Stehtische & Hussen

* Servierbesteck für Ihre Speisen

Abschluss Notizen

* Unsere Waren beziehen wir teils von regionalen Bauern & Lebensmittelproduzenten, daher können in den eben genannten Vorschlägen auch saisonale Änderungen auftreten.

* Es gilt eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen.

* Wir empfehlen 1-2 Vorspeisen, 2-3 Hauptgänge mit 2-3 Beilagen & 1-2 Desserts



(0151) 1736 3762
info@genusskueche.catering