

Sommer

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 Gurkenkörnchen

Shrimp Salat
im Gurkenkörnchen

Crudités
Gemüsesticks mit Spreewälder Kräuterquark

Anti Pasti Spieße
mit sonnengetrockneten Tomaten, Cipollini Zwiebeln & Oliven

Mini Curry Eiersalat Baguettes

Käse - Weintrauben Spieße

Flammkuchenröllchen
mit Schmand und Schinken

Lachsröllchen
mit Räucherlachs, Rucola & Frischkäse

Lachs Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Gebackene Tomaten auf einem Crostini
mit Kräuterfrischkäse

Pita Chips
mit Hummus

Honigmelone – Serrano Schinken Spieße

Rumpsteak Bruschetta
mit Tomaten Bruschetta auf einem Crostini & Balsamico Creme

Suppen

Wassermelonen Gazpacho

mit Creme Fraiche & Knusper Prosciutto

Spreewälder Gurkensüppchen

mit Lachs & Leinöl

Mango Gazpacho

süß / pfeffrige Mango Suppe mit frischem Basilikum & Mango

Tomaten Gazpacho

mit Shrimps

Spreewälder Gurken Gazpacho

mit Leinöl

Hauptgänge

Gegrilltes Filet Mignon in der Kräuterkruste

Gegrillte Rinderspieße

mit Paprika & Zwiebeln

Rump Steak

Rinderfilet auf Kartoffelpuffer

mit einer Rotwein Reduktion

Rinderzunge

mit einer süßen Senfsauce

Amerikanische Mini Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Burger Sauce

Wildschweinbouletten

mit Senf

Zwiebelfleisch

Gegrillter Wildschweintrücker

Gegrillter Wildschweintrücker

mit einer Mango / Ananas Salsa

Gegrillte Medaillons vom Wildschweintrücker

an einem Rucola, Eier, Walnüssen Salat & einer Rotwein Vinaigrette

Gegrillte Wildschwein Spieße

mit Tomaten, Paprika & Zwiebeln

Rotwildtrücker

mit einer Orangen - Kirsch Sauce

Gegrillte Schweinemedallions

mit einer Ananas oder Erdbeeren Salsa

Gegrillte Schweinemedallions

mit einem Tomaten Basilikum Relish

Schweinelende Spieße

mit einer Balsamico Marinade, Fenchel, Zwiebeln & Tomaten

Schweinefilet

mit einer Champignon Rahmsauce

Langsam gegarter Kassler Braten
auf Spreewälder Sauerkraut

Asiatische Fleischklopse
mit einer Teriyaki Sauce & Sesam

Berliner Bouletten
mit Ketchup & Senf

Thüringer Rostbrätl
Schweinekammsteak mit Bier, Zwiebeln & einer Senfmarinade

Pulled Pork Burger (auch als Mini Burger)
mit einer rauchigen BBQ Sauce

Langsam gegarte Rippchen
mit einer hausgemachten BBQ Sauce (süß / würzig)

Chili con Carne
mit geriebenem Käse

Gegrillte Zitronen Thymian Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrust
mit einem Gurken Jogurt Dressing

Gegrillte Hähnchenspieße
mit Paprika, Zwiebeln & einem sonnengetrocknete Tomaten Pesto

Gegrillte BBQ Hähnchenspieße
mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten

Gegrillte Rosmarin Hähnchenspieße
mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

Gegrillte Hähnchenspieße
mit Ananas, Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chilisauce (oder Mango Chili Sauce)

Gegrillte Zitronen - Hähnchen Spieße
mit einem Gurken Jogurt Dressing

Mediterrane Hähnchenspieße
mit gegrilltem Gemüse & einem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

Hähnchen Paprika Pfanne
mit Bandnudeln

Lachs im Aroma Paket vom Grill
mit Zitronen, Butter & frischen Kräutern

Lachsfilet vom Rost

mit Cherry Tomaten & Honig glasierten Karotten

Lachsfilet in der Kräuterkruste

mit Knoblauch Spinat

Garnelen Lachspfanne

mit Cherry Tomaten in einer Buttersauce

Gegrillte Garnelenspieße

mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

Kabeljau

mit sonnengetrockneten Tomaten Pesto

Ofen-gebackene Truthahnburst

mit einer Kirsch-Orangen Chipotle Sauce

Mediterranes Sandwich

mit Ciabatta, gegrilltem Hähnchen, Basilikum Pesto Aioli, Rucola & Gouda

Beilagen

Backkartoffelsalat

mit Cherry Tomaten, Speck, Frühlingszwiebeln, Rucola & Drillingskartoffeln

Ofenkartoffelecken

mit Kräuterquark

Folienkartoffeln

mit Spreewälder Kräuterquark

Kartoffelgratin

mit Gemüsebrühe & Rosmarin

Süßkartoffelbrei

Auberginen Rollatini

Auberginen mit Ricotta Käse gefüllt, Tomaten & mit Parmesan überbacken

Mediterraner Pasta Salat

mit sonnengetrockneten Tomaten (oder Cherry Tomaten), Rucola, Gurken, Feta & einem Basilikum Pesto

Buchweizen Nudelsalat

mit Entenbrust & Soja - Chili Dressing

Smoked Chicken Sommer Salat

mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika, Tomaten & einem Zitronen - Mayonnaise Dressing

Gegrilltes Gemüse

mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten, Knoblauch & Zitronen Aioli

Sautierte Grüne Bohnen

mit frischen Kräutern & Cherry Tomaten

Tomaten - Gurken Salat

mit Zwiebeln & frischen Kräutern

Tomaten Feta Salat

mit Basilikum, Olivenöl & Balsamico Creme

Wassermelonen Salat

mit Feta, Rucola, Olivenöl & Balsamico Creme

Erdbeeren - Rucola Salat

mit Feta & gerösteten Mandeln

Erdbeeren Spargel Salat

Erdbeeren – Feldsalat Salat
mit Feta & gerösteten Mandeln

Portwein – Birnen Römersalat
mit Blaukäse & Walnüssen

Gurken – Dill Salat
mit Meerrettich & Spreewälder Leinöl

Traditioneller Gurkensalat
mit einem Meerrettich Kick

Räucherlachs – Gurken Salat
mit frischen Kräutern & Frischkäse

Orangen – Fenchel Salat
mit Rucola & Zitronensaft

Ceasar Salat
mit Römersalat, Parmesan & Croutons

Brokkoli – Blumenkohl Salat
mit roten Zwiebeln, Cheddar Käse, Schinken & einem Zitronen Mayonnaise Dressing

Schichtsalat

Rote Beete Carpaccio
mit Feta, Rucola & Pinienkernen

Cremiger Cole Slaw
Amerikanischer Krautsalat mit Karotten

FrISChe Gemüseplatte
mit Karotten, Gurken, Zucchini, Cherry Tomaten, Brokkoli, Radieschen & einem Parmesan – Kräuter Dip

Desserts

Sommerliche Obstplatte

mit Melonen, Weintrauben, Beeren & Ananas

Mini Gugelhupf

Zitrone & Schokolade

Weißer Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

Schokoladen Mousse

mit einer Vanillesauce

Raffaello Creme Dessert

Panna Cotta

mit Himbeeren oder Heidelbeeren

Erdbeeren oder Mango Panna Cotta

Panna Cotta

mit Roter Grütze

Panna Cotta

mit einer Erdbeeren – Minze Salsa

Mandarinen Quark Speise

Götterspeise

mit Vanillesauce

Key Lime Pie

Limettencreme

Schokoladenmousse

mit Southern Comfort Karamell Sauce

Oma's Hausgemachte Zitronenspeise

Saftige Schokoladen Brownies

mit einer hausgemachten Karamellsauce

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