

Winter Menü

(Dezember - Februar)

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, Balsamico Creme & Olivenöl

Käse - Trauben Spieße

Crudités
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Flammkuchenröllchen
mit Schmand & Speck

Lachsröllchen
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Warmer Brie im Blätterteig
mit Preiselbeeren & Baguette

Ragout Fin
Würzfleisch mit Käse überbacken & Zitrone

Curry Wurst Spieße
mit Curry Ketchup

Suppen

Wurzelgemüse Creme Suppe

mit Möhren, Steckrüben & Croutons

Curry Creme Suppe

mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln & Ingwer

Apfel - Kürbis Suppe

mit Kürbiskern Pesto & Kürbiskernöl

Winterliche Gemüsesuppe

mit Pastinaken, Möhren & Topinambur

Pastinaken Creme Suppe

mit gerösteten Pastinaken, Bacon, Croutons & Haselnüssen

Kartoffelsuppe

mit Lauch & Schinken

Blumenkohlcreme Suppe

mit Croutons & Trüffelöl

Hauptspeisen

Rinderfilet

mit karamellisierten Schalotten, Pilzen & einer Meerrettichsahnesauce

Geschmortes Rinderfilet

mit Karotten, Sellerie & Zwiebeln

Rinderfilet im Kräutermantel

mit einer Meerrettichsauce

Rinderzunge

mit Meerrettichsahnesauce

Tafelspitz

mit einer Meerrettichsoße

Amerikanische (Mini) Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Spezial Burger Sauce

Weihnachtlicher Krustenbraten

mit Pflaumen & Lebkuchen

Schweinefilet

mit einer Champignonrahmsauce

Schweinefilet

mit Olivenöl & Kräutern mariniert & einem Bratapfel Kompott

Schnitzel

mit einer Champignon Creme Sauce

Kassler Braten

mit Sauerkraut

Mini Königsberger Klopse

mit weißer Sauce & Kapern

Zitronen - Rosmarin - Schweinefleischbällchen

mit einer Schalotten Weißwein Sauce

Wildschwein

mit einer Champignon Creme Sauce

(je nach Verfügbarkeit)

Rotwild

mit einer Rotwein – Pflaumen Sauce
(je nach Verfügbarkeit)

Gegrillte Hähnchenspieße

mit einer süßen Chili Sauce

Gegrillte Rosmarin Hähnchenspieße

mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

BBQHähnchenspieße

mit Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chili Sauce

Mini Hähnchenschnitzel

mit karamellisierten Zwiebeln & Senf

Gebatene Hähnchenschenkel

in einer Schalotten Weißwein Sauce

Curry Hähnchen

mit Brokkoli & Reis

Entenbrust

mit einer Portweinreduktion & Rotkraut

Entenkeulen

mit Rotkraut

Shrimp Spieße

mit Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten & einer Mango Chili Sauce

Ofen-Gebackener Lachs

mit einer cremigen Schwarzwurzel Sauce

Beilagen

Rosmarin – Röstkartoffeln

mit Drillingskartoffeln

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark

Backkartoffelsalat

mit Cherry Tomaten, Rucola, Speck, Drillingskartoffeln & einem Apfelessig Dressing

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Oma's Rezept

mit Kochschinken, Frühlingszwiebeln & Spreewälder Gewürzgurken

Süßkartoffelbrei

mit Walnüssen & Ahornsirup

Amerikanische Käse – Makkaroni

mit einer Röstzwiebelhaube

Kürbisrisotto

mit Ofen-gebackenem Kürbis, Ziegenkäse & Pinienkernen

Rote Beete Carpaccio

mit Feta, Rucola & Walnüssen

Honig Glasierte Karotten

Gedünsteter Rosenkohl

mit Muskatbutter

Grüne Bohnen

mit Speck & Butter

Gegrillte Gemüsespieße

mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Cherry Tomaten, Knoblauch & Basilikum Pesto

Ratatouille

Geschmorter Gemüseeintopf mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Kräuterreis

Birnen – Portwein Salat

mit Blaukäse, Römersalat & Walnüssen

Desserts

Weißer Schokoladenmousse

mit einer Himbeeren Sauce

Baileys Weißer Schokoladen Mousse

Lebkuchen Schokoladen Mousse

Zitronenspeise

Panna Cotta

mit Roter Grütze

Panna Cotta

mit Bratapfel Kompott

Panna Cotta

mit einer Karamellsauce

Eierlikör Panna Cotta

mit Lebkuchen Streuseln

Bratapfel Vanille Quark

Tiramisu Creme

mit Mandarinen

Saftige Schokoladen Brownies

mit einer hausgemachten Karamellsauce

Fruchtplatte

mit Honigmelone, Ananas, Weintrauben & Beeren

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