



So schmeckt der

Herbst!

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

Tomaten Bruschetta
im Gurkenkörbchen

Käse - Trauben Spieße

Crudités
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Flammkuchenröllchen
mit Schinken & Schmand

Lachsrollchen
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Kürbis Flammkuchen Röllchen
mit Schinken & Schmand

Warmer Brie im Blätterteig
mit Preiselbeeren & Baguette

Birnenspalten
mit Serrano Schinken & Balsamico Creme

Rote Beete Tatar
mit Räucherlachs & einem Crostini

Hummus
mit Pita Chips

Anti Pasti Spieße
mit sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Paprika & Oliven

Suppen

Tomaten Gazpacho
mit Shrimps

Kürbissuppe
mit Pumpkin Spice & Kürbiskernöl

Kürbis - Speck Suppe (alternativ vegetarisch möglich)
mit Kürbiskernen & Kürbisöl

Spreewälder Gurkensüppchen
mit Lausitzer Leinöl (alternativ auch mit Lachs)

Tomaten - Basilikum Suppe

Champignon Creme Suppe

Kartoffel - Lauch Suppe
mit Schinken oder Speck

Oma's Hausgemachter Hühnerfrikassee
mit Champignons, Spargel & Kapern

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Karotten & Eierstich

Hauptgänge

Filet Mignon vom Grill

mit einer Portwein - Schalotten Butter

Gepökelte Rinderzunge

mit einer süßen Senfsauce

Rinderzunge

mit einer cremigen Champignon Sauce

Geschmorter Rinderbraten

mit einer Zwiebel - Rotwein Sauce

Amerikanische Mini Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Burger Sauce

Gegrilltes Schweinefilet

mit einer Apfelwein-Dijon Senf Marinade & einem Bratapfel - Zwiebel Chutney

Schweinefilet

mit einer Champignon Creme Sauce

Schweinemedallions

mit Olivenöl & Kräutern mariniert & einem Kürbis - Orangen Chutney

Gegrillte Schweinemedallions

mit Senf-karamellisierten Zwiebeln

Schweinegulasch

mit einer Rahmsauce

Mini Pulled Pork Burger

mit einer hausgemachten rauchigen BBQ Sauce (süß/würzig)

Langsam gegarte Rippchen

mit einer BBQ Sauce

Berliner Bouletten

mit Senf

Mini Schnitzelchen

mit karamellisierten Senf - Zwiebeln

Hähnchenmedallions im Speckmantel

mit Cherry Tomaten - Basilikum Butter Sauce

Zitronen Rosmarin Hähnchenbrust
mit einem Jogurt – Gurken Dressing

Gegrillte Mediterrane Hähnchenspieße
mit Paprika & einem sonnengetrockneten Tomaten Pesto

Gegrillte Hähnchenspieße
mit einer süßen Chili Sauce

BBQHähnchenschenkel
mit einer rauchigen BBQ Sauce

Griechische Hähnchenspieße
mit einer Knoblauch Marinade & einem Jogurt – Gurken Dip

Hähnchenschenkel Tikka Masala
gegrillt & in einer würzigen Tomatensauce mariniert

Hähnchen – Paprika Pfanne
mit Pilzen, Zwiebeln & Sahne

Gebackene Truthahnbrust
eingelegt in einer Zitronenbrühe mit einer Preiselbeeren Sauce

Ofen Gebackene Putenbrust
mit einem Kürbis – Orangen – Salbei Chutney

Lachspfanne
mit Spinat, einer Zitronen Rahmsauce & Bandnudeln

Lachs Aroma Pakete vom Grill
mit Zitronen & Butter im Folienpaket

Ahornsirup glasiertes Lachsfilet
mit einem Apfel Fenchel Salat

Gegrillte Shrimp Spieße
mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

Surf & Turf Burger
mit einer Schwarzpfeffer – Parmesan Mayonnaise, Knoblauch Shrimp & Tomaten

Mini Veggie Burger
mit Tomaten, Röstzwiebeln & Burger Sauce

Beilagen

Gegrillte Kartoffelecken

mit Kräuterquark oder Sour Creme

Ofenkartoffeln

mit Drillingskartoffeln & Schnittlauchbutter

Backkartoffelsalat

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

Rosmarin Kartoffeln

Kartoffelgratin

mit Knoblauch, Sahne & Käse überbacken

Kartoffelsalat nach Oma's Rezept

mit Spreewälder Gewürzgurken

Oma's Hausgemachte Klöße

Kürbis Risotto

mit Weißwein, Schand & Parmesan

Asiatischer Buchweizennudeln

mit Entenbrust & einer Hoisin Sauce

Mediterraner Pasta Salat

mit Cherry Tomaten, Gurken, Feta & einem Pesto Dressing

Amerikanische „Mac & Cheese“

Nudeln in einer Käsesoße

Grüner Herbstsalat

mit geröstetem Kürbis, Apfel, Rotkraut, Feta, Rucola, Pinienkerne & einem Honig Balsamico Dressing

Birnen – Portwein Salat

mit Blaukäse, Römersalat & Walnüssen

Cremiger Cole Slaw

Amerikanischer Krautsalat

Gegrilltes Gemüse

mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Cherry Tomaten, Knoblauch & Basilikum Pesto
(oder einer Zitronen Aioli)

Mediterrane Gemüsepfanne

mit Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Pilzen

Gegrillte Auberginen Rollatini

Auberginenscheiben mit Ricotta Käse & Tomaten gefüllt

Rote Beete Carpaccio

mit Feta & Walnüssen

Brokkoli - Blumenkohl Salat

mit roten Zwiebeln, Cheddar Käse, Schinken & einem Zitronen Mayonnaise Dressing

Honig Glasierte Karotten

Rosenkohl

mit brauner Butter verfeinert

Apfel Rotkohl

Grüne Bohnen

mit Mandeln & brauner Butter

Desserts

Schokoladen ~ Lebkuchen Mousse

Schokoladenmousse

mit Karamellsauce

Schokoladenmousse

mit Vanillesauce

Zartbitter Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

Weißer Schokoladen Mousse

mit einer Himbeeren Sauce

Oma's Hausgemachte Zitronenspeise

mit einem Sahnnetupfen

Panna Cotta

mit einem Bratapfelkompott

Panna Cotta

mit Pflaumen

Bratapfel Vanille Quark

mit Zimt

Fruchtplatte

mit Melone, Ananas, Weintrauben & Beeren

Saftige Schokoladen Brownies

mit einer Karamell Sauce

Kürbis Muffins

mit einer Vanilleglasur & Streuseln

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanille Sauce

Käsekuchen

mit frischen Beeren & einer Karamell Sauce

Inklusivleistungen

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

(Abholungen von Ihnen sind kostenfrei)

* Menükarte

Extra Leistungen

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

* Buffet- & Grillbetreuung

* Buffetaufbau inkl. Buffetbeschriftung & -besteck

* 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