



So schmeckt der

*Winter!*

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

**Crudités**  
Gemüsesticks mit Kräuterquark

**Birnenspalten**  
mit Serrano Schinken & Balsamico Creme

**Rote Beete Tatar**  
mit Räucherlachs & einem Crostini

**Flammkuchenröllchen**  
mit Schmand & Speck

**Kürbis Flammkuchen Röllchen**  
mit Schinken & Schmand

**Lachsrollchen**  
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Warmer Brie im Blätterteig  
mit Preiselbeeren & Baguette

Ragout Fin  
Würzfleisch mit Käse überbacken & Zitrone

Curry Wurst Spieße  
mit Curry Ketchup

## Suppen

Curry Creme Suppe  
mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln & Ingwer

Apfel – Kürbis Suppe  
mit Kürbiskern Pesto & Kürbiskernöl

Winterliche Gemüsesuppe  
mit Pastinaken & Möhren

Pastinaken Creme Suppe  
mit gerösteten Pastinaken, Bacon, Croutons & Haselnüssen

Blumenkohlcreme Suppe  
mit Croutons & Trüffelöl

Rotkohlsuppe  
mit Knoblauch, Apfel & Sahne

Oma's Hausgemachter Frikassee  
mit Champignons, Spargel & Kapern

Hähnchen – Mais Suppe  
mit Zwiebeln & Kartoffeln

## Hauptspeisen

### Rinderfilet

mit karamellisierten Schalotten, Pilzen & einer Meerrettichsahnesauce

### Geschmorter Rinderbraten

mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln & einer Rotwein Sauce

### Rinderzunge

mit Meerrettichsahnesauce

### 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

### Gegrillte Schweinemedallions

mit einer Champignon Creme Sauce

### Schnitzel

mit einer Champignon Creme Sauce

### Mini Schnitzelchen

mit karamellisierten Senf - Zwiebeln

### Langsam gegarter Kassler Braten

auf Spreewälder Sauerkraut

### Langsam gegarte Rippchen

mit einer hausgemachten BBQ Sauce (süß / würzig)

### Bouletten

mit Feta Käse gefüllt

### Gegrillte Hähnchenspieße

mit einer süßen Chili Sauce

### BBQ Hähnchenspieße

mit Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chili Sauce

**Mini Hähnchenschnitzel**  
mit karamellisierten Zwiebeln & Senf

**Curry Hähnchen**  
mit Brokkoli & Reis

**Entenbrust**  
mit einer Portweinreduktion & Rotkraut

**Gebackene Truthahnbrust**  
eingelegt in einer Zitronenbrühe mit einer Preiselbeeren Sauce

**Gegrillte Shrimp Spieße**  
mit Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten & einer Mango Chili Sauce

**Ofen-Gebackener Lachs**  
mit einer cremigen Schwarzwurzel Sauce

**Lachs**  
mit einem Cherry Tomaten Püree & Knoblauch Spinat Creme

**Mini Veggie Burger**  
mit Tomaten, Röstzwiebeln & William's Burger Sauce

**Vegetarische Lasagne**  
mit Möhren, Tomaten & Käse überbacken

**Gemüsepaella**  
mit Reis, Tomaten, Kichererbsen & Paprika

## Beilagen

Rosmarin – Röstkartoffeln

mit Drillingskartoffeln

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark

Oma's Hausgemachte Klöße

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Oma's Rezept

mit Kochschinken, Frühlingszwiebeln & Spreewälder Gewürzgurken

Süßkartoffelbrei

mit Walnüssen & Ahornsirup

Kartoffelgratin

mit Knoblauch, Sahne & Käse überbacken

Gnoochi

mit Speck, Mandeln & Rosenkohl

Amerikanische Käse – Makkaroni

mit einer Röstzwiebelhaube

Buchweizen Nudelsalat

mit Entenbrust & einem Soja – Chili Dressing

Kürbisrisotto

mit Ofen-gebackenem Kürbis, Ziegenkäse & Pinienkernen

Kunterbunter Wintersalat

mit Feldsalat, Granatapfel, Orangen, Walnusskernen, Ziegenkäse & einem Honig – Senf Dressing

Rote Beete Carpaccio

mit Feta, Rucola & Walnüssen

Honig Glasierte Karotten

Apfel Rotkohl

Gedünsteter Rosenkohl

mit Muskatbutter

Grüne Bohnen

mit Speck & Butter

**Grüne Bohnen Auflauf**  
mit Zwiebeln, Speck & Käse überbacken

**Ratatouille**  
Geschmorter Gemüseeintopf mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Kräuterris

**Birnen - Portwein Salat**  
mit Blaukäse, Römersalat & Walnüssen

## Desserts

Weißer Schokoladenmousse

mit einer Himbeeren Sauce

Zartbitter Schokoladen Mousse

mit Vanillesauce

Baileys Weißer Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

Lebkuchen Schokoladen Mousse

mit Spekulatiuskrümmeln

Hausgemachte Zitronenspeise

mit einem Sahnetupfen

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

Brotpudding

mit Cranberrys, Äpfeln & Zimt

## Inklusivleistungen

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

(Abholungen sind kostenfrei)

\* Menükarte

## 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