

Salate

Blattsalate der Saison mit Rohkostplatte Joghurt Dressing, Essig - Öle Dressing

Rucolasalat mit frischem Parmesan

Feldsalat mit Speck,

Mozzarella Spieße auf Kirschtomaten

Tomaten Mozzarella

Kartoffelsalat mit Kräutern

Bayrischer Krautsalat

Hausgemachter Krautsalat mit Karotten

Spargelsalat

Spagettisalat mit Mozzarella

Sommerlicher Nudelsalat

Griechischer Salat mit Fetakäse

Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage

Lauchcremesuppe mit Hackfleisch

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne

Spargelcremesuppe

Gulaschsuppe

Kürbiscremesuppe

Leberknödelsuppe

Vorspeisen

Fischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, und Garnelenspieße

Marinierte Garnelen

Riesen Garnelen im Kartoffelnest

Salat von marinierten Meeresfrüchten

Honigmelonen mit Seranoschinken

Gebratene, marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Hackfleischbällchen

Frischer Spargel in Schinkenrolle

Olivenauswahl

Gefüllte Eier

Vitello Tonnato

Frankfurter Grünesoße

Transchierte Entenbrust an Mango - Chutney

Albondigas Spanische Hackfleischbällchen mit Tomatensauce

Mini Quiche mit Käse und Speck

Warps mit Räucherlachs und Creme Fraiche

Marinierte Grönlandgarnelen mit Cocktailsauce

Schafskäse mariniert mit frischen Olivenöl, Oregano, Knoblauch und Rosmarin
Deftige Schinken und Hartwurst Auswahl

vom Rind

Roastbeef, rosa gebraten
Zwiebelrostbraten vom Rind
Sauerbraten vom Rind
Burgunderbraten vom Rind
Tafelspitz auf Wurzelgemüse
Rinder Geschnetzeltes alla Stroganoff
Rinderrouladen nach Art des Hauses
Rindermedallions in Marsala-Pfeffersauce
Rindersaftgulasch mit Juliennegemüse
Rinderbraten geschmort an Wetterauer Goldäpfel

vom Kalb

Saltimbocca (dünne Kalbsschnitzel m. Salbei u. Parmaschinken)
Züricher geschnetztes vom Kalb
Kalbsmedaillons in Steinpilzsauce

vom Schwein

Frankfurter Apfelweinbraten
Toskanischer Schweinebraten
Schweinefilet in Steinpilz Sahnesauce
Schweinefilet in Pfifferlingsauce
Schweinefilet in Champignonsauce
Schweinekrustenbraten mit Fränkischer Rauchbiersauce
Party Schnitzel
Schweinefilet in Pfeffer-Marsalaweinsauce

Pasta

Lachs - Spinat Lasagne
Tortellini in Lachs - Sahnesauce
Lasagne Bolognese
Cannelloni mit Ricotta Füllung auf Spinatbett
Bandnudel mit Pfifferlingen
Tortellini mit Ricottafüllung in Sahnesauce mit Blattspinat
Penne Arrabiata

Wild / Lamm

Braten vom Hirschkalb
Braten vom Wildschwein
Medaillons vom Rehrücken „Hubertus“
Wildrahmgulasch mit Wacholder und Preiselbeeren
Lamm - Curry mit Kokos und Ananas

Lammragout „Provinzial“
Geschmorte Lamm Haxe

Fisch

St. Peter Fisch Weißwein Dillsauce
Zanderfilet an Safran - Zitronensauce
Lachssteaks auf Blattspinat Gratiniert
Rotbarschfilets „Provenzalische Art“
Red Snapper an Crevetten Kräuterbutter
Seeteufel an Sylter Krabbensoße

Geflügel

Hähnchenbrust Saltimbocca mit Salbei u. Parmaschinken
Hähnchenbrust „Malaysia“ in gelber Sauce mit Cashewnüssen
Hähnchenbrustfilet „gratiniert“ in Tomaten-Gorgonzolasauce
Perlhuhnbrust in Estragon - Korbelsauce
Französische Maispouardenbrust an Geflügelsoße á l'Orange
Transchierte Entenbrust in Marsalaweinsauce
Gefüllte Hähnchenbrust „Italia“ Toskana oder Backpflaumen

Beilagen

Blattspinat
Gebratene Champions in Knoblauchbutter
Gemüseplatte der Saison
Apfelrotkohl
Butter-Spätzle
Bunte Tagliatelle
Rosmarin Butterkartoffeln
Kartoffelknödel
Ofenkartoffeln mit Käse - Kräuterkruste dazu Sauer Creme
Kartoffelgratin
Gemüsereis
Schupfnudeln

Dessert

Fruchtquark Creme im Glas
Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstvogel mit Käsesticker
Frischer Obstsalat
Käseauswahl
Frische Erdbeeren mit Sahnequark
Bayrischcreme mit Fruchtsauce
Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Calvados Creme
Himbeere Traum
Finger Food
Mini Frikadellen
Gefüllte Warps
Hähnchenbrustfilet "Coconut"
Red Hot Chili Poppers
Chicken Sweet Pepper Sticks
Chicken Double Stick Mediterran
Chicken Double Stick Sweet Chili
Chicken Stick Zitronengras
Chicken Stick „Asia“
Chicken Stick Orientale
Verschiedene Dips
Geschirr Service,
Buffet Service
Flying Buffet süß im Glas 30-40 g
Karamell und Fleur de Sel
Mango mit Chili und Weißen Schoko-Kiesel
Himbeer- Mouse mit Minze
Dunkle Schokoladen-Mousse mit Himbeerspiegel
Joghurt- Mousse mit Belem Pfeffer Kirschen und Ingwer-Crumbel
Flying Buffet Herzhaft im Glas 30-40 g
Chopped Chicken mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse Mousse
Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
Pulled Salmon mit gelbem Rettich auf Paprikacreme
Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfisch-Mousse
Kichererbsen-Creme mit Tomatenchutney

Für ihren Festlichen Anlass stehe ich ihnen mit Beratung gerne zur Seite.
Dieter Fischer Hauptstraße 80 63322 Rödermark Tel: 06074-98461