



Cateringkatalog

Gelbes Haus
Klingenhofstr. 51
90411 Nürnberg
Büro: 0911 - 288 106

www.gelbes-haus.de

info@gelbes-haus.de

Fingerfood (Vorspeisen)

-Fleisch-

Ananas-Teriyaki Spieß

Teriyaki Spieß von der Rindersteakhälfte mit gebratener Ananas

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Brezenknödel-Taler mit Radieschen und Weißwurst

gebratene Brezentaler belegt mit in süßem Senf marinierter Weißwurst

Bratwurstbällchen mit Sauerkrautgelee

Bratwurstbällchen mit einem Gelee auf Sauerkraut und karamellisierter Cocktailtomate

Bratwurstbällchen auf Babymangold

mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Bratwurst-Lauch-Quiche

Backhuhnhäppchen mit Senf-Espuma

Bacon-Fetakäse-Röllchen

mit Bacon und Zucchini umwickelter Fetakäse

Blätterteigkonfekt mit Chorizzo und Cheddar

Chili-Sesam-Hackbällchen auf Glasnudelsalat

pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

Chili-Sesam-Hackbällchen mit Tomaten-Cognac-Dip

pikante Hackbällchen verfeinert mit Chili und Sesam auf Cognac-Dip

Empanadas mit Chorizo

Mürbteigtaschen mit pikanter spanischer Paprikawurst und Käse

Feigen-Mandel-Schnitten

Pikante Hefeteigschnitten mit Rucola und italienischem Landschinken

Fränkischer Rindfleischsalat

Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichdressing

Huhn-Curry-Mango-Schnecken

Kalbsröllchen

mit grünem Spargel, Frischkäse und frischen Kräutern

Kleine Fleischküchle mit Kartoffelsalat

nach fränkischer Art

Kohlrabi Carpaccio mit Roastbeef

Leberkäse-Laugentaler

verfeinert mit einer Creme von Orangensenf und Frischkäse

Mediterrane Fleischbällchen

Hackbällchen verfeinert mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern

Mini-Hühnchensegel

Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Pikanter Rindfleischsalat

Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Roastbeef-Sushi

Rosa gebratene Roastbeefwürfel im Algenmantel mit Meerrettich

Schäufelerle Konfekt

mit fränkischem Krautsalat

Hausgemachte Schäufelerle-Sülze auf Landbrot

Schichtsalat mit Sherry-Hühnchen

Salat der Saison im Glas mit in Sherry flambierter Hühnchenbrust

Schichtsalat mit Truthahn

Schichtsalat der Saison im Glas mit karamellisierten Truthahnbrust

Teriyaki Spieß vom Rind mit Gemüse

nach japanischer Art marinierte, gebratene Steakhüfte mit Gemüse

Truthahn-Paprika-Spirale mit Pink-Berry-Sesam-Kruste

Weißer Bohnensalat mit Chorizo und Pimentos

Winzer Fladen

Hefeteig belegt mit Speck, Zwiebeln und Trauben

-Fisch-

Erdbeer-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

Fränkischer Shrimps-Cocktail

Shrimps mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

Garnelen al Limone am Löffel

Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

Garnelen mit Curry-Mango-Dip

gebratene Garnelen mariniert mit einem leichten Dip von Mango, Joghurt und Curry

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Tomaten-Chili-Salsa

Krabbenküchlein auf Wildkräutersalat mit Grapefruitdressing

Kohlrabi Carpaccio mit marinierten Shrimps

dünn geschnittene Kohlrabi verfeinert mit einer Marinade von Orange, Chili und Ingwer

Lachsrollchen

Omeletteröllchen belegt mit Räucherlachs, verfeinert mit einer leichten Frischkäse-Meerrettichcreme

Marinierte Garnelen an Panna Cotta vom grünen Spargel
Eismeergarnelen mariniert mit Chili und Limone auf Panna Cotta vom Spargel

Melone mit Zanderstreifen und Cranberry-Dressing

Mit Honig glasierte Sesam-Garnelen

Mediterran marinierte Dorade auf buntem Tomatensalat

Orangen-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer
frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

Rotbarben mediterran

Rotbarben in einer feinen Kräuter-Knoblauch-Marinade

Rote Beete Carpaccio mit marinierten Shrimps
dünn geschnittene Rote Bete verfeinert mit einer Marinade von Orange, Chili und Ingwer

Räucherfischmousse mit karamellisierten Äpfeln

cremige Mousse von der geräucherten Forelle, dazu mit Himbeeressig und Honig karamellierte Äpfel

Räucherlachs-Tatar mit Limettencreme

Tatar vom geräucherten Lachs, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Honig, dazu ein Dip von Limetten und Creme Fraiche

Räucherlachs auf Meerrettich-Panna Cotta

feiner Räucherlachs auf cremigem Panna Cotta, abgerundet mit Meerrettich und Pflaumenwein-Sauce

Räucherlachs-Limetten-Mousse auf Vollkorntalern

Spicy Shooter

geeistes Gurkensüppchen mit einem Deckel von Matjes-Zwiebel-Tatar auf Weißbrotscheiben

Tuna Cube

rosa gebratener Thunfischwürfel in Sesam

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Thunfischmousse auf Pumpnickeltalern

Zitrus-Lachs-Röllchen

Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

-vegetarisch-

Auberginen-Tomaten-Muffin

Muffin mit gebratenen Auberginen, Cocktailtomaten & Büffelmozzarella

Apfel-Trauben-Salat mit Frischkäsebällchen

Apfel-Mozzarella-Salat mit grünem Pfeffer und Walnüssen

Blätterteigkonfekt mit Spinat und Schafskäse

Blätterteigkonfekt mit Tomate-Mozzarella

bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

Tarte mit bunten Tomaten, Schafskäse & mediterranen Kräutern

Crostini mit Rucolapesto und Pilzen

Gemüseröllchen

Omeletteröllchen mit Aivarfrischkäse bestrichen, Karotten- und Zucchini raspeln

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren-Dressing

bunte Bete verfeinert mit Holunderbeeren und Parmesan-Lollis

Kürbis-Knöpfe-Salat

Salat von Kürbisspätzle mit Blattsalaten der Saison und einem Quittendressing

Kräuterröllchen

Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Kohlrabisalat Waldorf

Salatklassiker aus New York in einer frühlingfrischen Version
mit Kohlrabi & Babyspinat

**Laugenkonfekt mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse
und rosa Beeren**

Mini-Tramezzini

italienische Sandwiches mit einer Tomaten- und Rucolacreme

Mozzarella-Erdbeer-Salat

Mozzarella und Erdbeeren im Rucolabett, verfeinert mit Kürbiskernöl
verfügbar April - September

Makkaroni al Orange

Salat von Makkaroni, Babyspinat und Karotten mit Orangen-Dressing

Mini-Mozzarella-Spießchen

mit Cocktailtomate und frischem Basilikum (im Sommer)
im Winter verwenden wir Basilikumcreme

Möhren-Linsen-Salat mit Orangendressing

Radicchio, Rotweinzwiebeln und fruchtiges Linsen-Möhrengemüse
fein abgerundet mit Rauchmandeln

Spargelterrinen mit Limetten-Sesam-Vinaigrette

Terrine vom grünen Spargel, verfeinert mit einer asiatischen Vinaigrette

Spargel-Vollkorn-Tartlettes

Tomaten Muffin

herzhafter Muffin mit Tomaten-Schafskäse-Füllung

Pikante Kräuter-Muffins mit Cheddar und Pinienkernen

Rosmarin-Kürbis auf Rucola mit Pflaumen-Vinaigrette

Rote Bete-Tarte mit Ziegenfrischkäse

Rote-Bete-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

Veggie Twister

pikantes Tatar von Gemüse und Frischkäse

Windbeutel mit Rucolacreme

Zucchini-Feta-Röllchen

mit Zucchini umwickelter Fetakäse

Ziegenkäsetörtchen

kleine Törtchen mit Ziegenfrischkäse gebacken,
verfeinert mit karamellisierten Cocktailtomaten und Thymianhonig

Zucchini-Soufflé

Zuchnikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Zucchini Balls

geriebene Zucchini mit Käse gebacken

-vegan-

Antipasti

Paprika, Zucchini, Egerlinge

Feldsalat mit Birnen und Walnusskernen

verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

Dinkel-Sellerie-Salat mit Kräutern

Granatapfel-Sprossen-Taboulé

erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und feinem Dressing

Himbeer-Sprossen-Taboulé

erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und Himbeerdressing

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren

bunter Salat von roter & gelber Beete,
verfeinert mit einem Dressing aus Holunderbeerensaft

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnussauce

Kürbissalat

mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, Kräutern und Kernen

Mango Taboulé

erfrischender Couscous-Salat mit Tomaten und frischer Mango

Möhren-Linsen-Salat mit Orangendressing

Radicchio, Rotweinzwiebeln und fruchtiges Linsen-Möhrengemüse,
fein abgerundet mit Rauchmandeln

Rote Bete Carpaccio mit Wirsing

Thailändischer Gurkensalat

Tofu-Segel

geräucherter Tofu mit verschiedenen Gewürzen und Kernen mariniert

Zucchinirollchen mit Tofu auf Brunnenkresse

gegrillte Zucchinirollchen gefüllt mit Räuchertofu, Pinienkernen und roten Zwiebeln

Suppen

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella

Braumeistergulasch

Erbsenschaumsüppchen mit Shrimps und Minze

Erbsen-Minze-Suppe

Gazpacho

Gulaschsuppe

Geeistes Gurkensüppchen

Hochzeitssuppe / Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Karotten-Ingwer-Süppchen

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Garnelen

Kürbis-Curry-Süppchen mit Zitronengras-Kokos-Schaum

Kartoffelsuppe

wahlweise mit Speck oder Wienerle

Kopfsalatsuppe

Maronensuppe mit Balsamico

Minestrone

Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffelstroh

Spargelsuppe mit Bärlauchnocken

Sellerie-Apfel-Suppe

Spargel-Creme-Suppe

Thailändisches Gemüsecurry

Tomaten-Creme-Suppe mit Sherrysahne

Tom Kha Gai

asiatische Hühnchensuppe mit Kokosmilch

Tom Yam Gai

asiatische Hühnchensupper

Hauptgänge

-Fleisch-

1/4 Bauernente mit Kloß und Blaukraut

"Arista alla Fiorentina"
geschmorter Schweinehals mit Kräutern, toskanischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Rotkraut

Brasato alla milanese
(geschmorter Rinderbraten Mailänder Art)
mit Ofengemüse und hausgemachten Gnocchi

Entenfrikadelle mit Rotkrautsalat und eingelegten
Orangen-Honig-Feigen

Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gänsebrust mit Kloß und Blaukraut

Gänsekeule mit Kloß und Blaukraut

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Cognac-Pfefferrahm
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle

Gebratene Perlhuhnbrust
auf Kokos-Currysauce mit sautiertem
Chinakohl, dazu Duftreis

Gebratene Maispouardenbrust an Balsamicosauce
mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Hühnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
dazu Ratatouille Gemüse und hausgemachte Tomaten-Kräuter-Sauce

Involtini vom Kalb
mit Marsala-Karotten und gebackenen Kartoffelchen

Kalbsrouladen mit Bratwurstfüllung und Kartoffelgratin

Kleines Schäufelrle mit Kloß
(optional mit Bayrisch Kraut)

Kalbsragout in Dunkelbiersauce mit Brezenknödel

Maispouardenbrust mit Honig-Sesam-Kruste,
Sommergemüse und roter Kokos-Curry-Sauce

Ossobuco alla milanese vom Kalb
mit geschmorten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Brokkoli

Sauerbraten mit Lebkuchensauce
dazu Rotkohl und böhmische Serviettenknödel

Saltimbocca vom Kalb
auf Rotweinjus mit Broccoli und gebräunten Gnocchi

Schweinelende im Speckmantel mit Blumenkohl-Kräuter-Püree

Spanferkelrollbraten mit Kartoffelkloß
ganzes Spanferkel mit Kloß und Soß oder großem Salatbuffet

-Fisch-

Fischgeschnetzelttes à la Bouillabaisse

Garnelen im Orangen Chili Mantel und geschmorter Paprikasalsa

Gebratenes Zanderfilet
mit Rote Bete Knöpfe und Meerrettichschaum

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Tilapiafilet auf mediterranem Gemüse
mit buntem Reis, an einer leichten Orangensauce

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Kräuterrisotto

Gebratene Seeteufelschwänze
an einer Basilikum-Schaum-Sauce
mit dreierlei Reis und geschmorten Cocktailtomaten

Gelbes Garnelen-Gemüse-Curry

Kabeljau aus dem Ofen mit pikanter Senfsauce

Karpfen aus dem Ofen mit Pilzsauce

Lachs in der Grube mit Chinakohl und Kartoffeln

Lachsstrudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse

Pastaroulade gefüllt mit Lachs, Ricotta und Spinat
an feinem Kräuterrahm

Paella mit frischen Meeresfrüchten

Seelachsfilet im Spinat-Tomaten-Bett

St. Petersfischfilet im knusprigen Orangen Chili Mantel
auf geschmorter Paprikasalsa, dazu bunter Reis

Zanderfilet auf Gemüsebett mit Orangensauce und buntem Reis

-vegetarisch-

Dinkelnudelgratin mit Gemüsebolognese und Pinienkernen

Feiner Karottencrêpe gefüllt mit Rucolacreme,
an einem Orangenschaum

Gemüselasagne

Gratinierte Nudelnester mit Gemüsebolognese

Kohlrabi mit Lauch-Egerlingrahm
Kohlrabi gefüllt mit Egerlingen, Lauch & Kräutern

Pastaroulade gefüllt mit Kürbis und Spinat
an einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Sauce

Pastaroulade gefüllt mit Ricotta und Spinat
an einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Sauce

Rote Linsentaler mit orientalischem Gemüse
an Pfeffer-Kresse-Sauce

Rote-Bete-Rösti mit Blumenkohl und Erdnussauce

Süßkartoffelgratin mit karamellisierten roten Zwiebeln,
Babymangold und Schafskäse

vegetarische Schupfnudelpfanne

Zucchini-Bratlinge mit Curry-Rahm-Karotten

Weißkohlstrudel mit Pinienkernen an Paprika-Kräuter-Rahm

-vegan-

Auberginenpicatta mit Kartoffel-Kresse-Püree

Gefüllte Süßkartoffel mit Mangold und Trüffelcreme

Gemüsestrudel mit Macadamiacreme

Kartoffel-Pilz-Strudel an feinem Kräuterrahm

Kohlrabi mit Lauch-Egerlingrahm
Kohlrabi gefüllt mit Egerlingen, Lauch & Kräutern

Pilzknödel mit Rahmspinat und Knusperzwiebeln

Romanescopfanne mit Frigola, Oliven und Kapern

Spargel-Kartoffel-Tarte mit Frühlingspesto

Süßkartoffel-Schupfnudeln mit orientalischem Sauerkraut

Wirsing-Quinoa-Päckchen auf Blumenkohlcreme

Zucchini gefüllt mit Gemüse-Ebly

Dessert

Apfel Quark Schnitten

Aprikosen Flammeri

Ananasmousse mit gerösteten Kokoschips

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Grießflammeri mit Zwetschgenkompott

Grießflammeri mit Cranberry-Kompott

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Käseplatte

Ziegen-, Kuh- und Schafskäseauswahl mit hausgemachten
Senfspezialitäten dazu Schwarz- und Weißbrot

Kirsch-Mascarpone-Creme

Kokos Panna Cotta mit Ananas-Minz-Kompott

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Mandarinen-Joghurt-Tiramisu

Mascarpone-Creme mit Beerenpüree

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Orangenkompott

Mousse von der weißen Schokolade mit Himbeer-Minze-Püree

Orangen-Zimt-Mousse

Orangencreme

Obstkörbchen

Körbchen geschnitzt aus einer Melone, gefüllt und
garniert mit frischem, geschnittenem Obst

Obstspieße

Leicht schokoliert

Obstsalat mit Nusspesto

Panna Cotta mit Beerenpüree

Preiselbeer-Joghurt-Mousse mit Williams Christ Birnenpüree

Schoko-Zimt-Mousse

Schoko-Cantuccini-Dessert

Schokomuffins mit Nougatkern

Schokomousse mit Früchten der Saison

Tiramisu

Vanille Creme mit Früchten (vegan)

Virgin Pina Mousse mit karamellisierten Ananas

Vegane Brownies

Windbeutel gefüllt mit Blutorangencreme

Windbeutel mit Erdbeercreme

Zwetschgen-Crumble mit Gewürzsahne

Zwetschgen-Amaretto-Tiramisu

Zitronengras Crème brûlée