GELBES HAUS

GENUSS PUR!

CATERING KATALOG

VORSPEISEN
FINGERFOOD

VORSPEISEN (FINGERFOOD)

-Fleisch-

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 auf Babymangold
mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Backhuhnhäppchen mit Senf-Creme

Bacon-Fetakäse-Röllchen
mit Bacon und Zucchini umwickelter Fetakäse

Blätterteigkonfekt mit Chorizzo und Cheddar

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

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-Hühnchenbrustsegel
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

Hausgemachte Schäuferle-Sülze auf Landbrot

Schichtsalat mit Sherry-Hühnchen
Salat der Saison im Glas mit in Sherry flambierter Hühnchenbrust

Teriyaki Spieß vom Rind mit Gemüse oder Ananas
nach japanischer Art marinierte, gebratene Steakhüfte mit Gemüse oder Ananas

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

VORSPEISEN
FINGERFOOD

-Fisch-

Blätterteigkonfekt mit Räucherlachs und Meerrettich-Creme-Fraîche

Erdbeer-/Orangen-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

Fränkischer Shrimps-Cocktail
Shrimps mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

Forellencreme auf Gurkenscheiben

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

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

Lachsröllchen
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

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

Räucherlachs-Tatar mit Limettencreme
Tatar vom geräucherten Lachs, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Honig,
dazu ein Dip von Limetten und Creme Fraîche

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

Tuna Twister
Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Thunfischmousse auf Pumpernickeltalern

Zitrus-Lachs-Röllchen
Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

VORSPEISEN FINGERFOOD

-vegetarisch-
Antipasti-Tiramisu mit Pumpernickel-Crumble

Auberginen-Tomaten-Muffin
Muffin mit gebratenen Auberginen, Cocktailtomaten & Büffelmozzarella

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

Knoblauchsländer Gemüseröllchen
Omeletteröllchen mit Aivarfrischkäse bestrichen, Karotten- und Zucchiniraspeln

Kräuterröllchen
Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Laugenkonfekt mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse
und rosa Beeren

Mini-Tramezzini
italienische Sandwiches mit einer Tomaten- und Rucolacreme

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

Tomaten-Schafskäse-Muffin

Pikante Kräuter-Muffins mit Cheddar und Pinienkernen

Rosmarin-Kürbis auf Rucola mit Pflaumen-Vinaigrette

Rote Bete-Tarte mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Zwiebeln

Veggie Twister
pikantes Tatar von Gemüse und Frischkäse

Zucchini-Feta-Röllchen
mit Zucchini umwickelter Fetakäse

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

Zucchini-Soufflé
Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

VORSPEISEN FINGERFOOD

-vegan-

Antipasti im Gläschen
Paprika, Zucchini, Egerlinge

Bunte Möhren Tarte

Feldsalat mit Birnen und Walnusskernen
verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

Dinkel-Sellerie-Salat mit Kräutern

Granatapfel-/Himbeer-Sprossen-Taboulé
erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und feinem Dressing

Grünkernsalat mit Fenchel und Cranberries

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

Kürbissalat
mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, Kräutern und Kernen

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

Rote Bete Carpaccio mit Wirsing

Sesam-Pesto-Schnecken
Tomate, Basilikum oder Bärlauch (Saison)

Thailändischer Gurkensalat

Tofu-Segel
geräucherter Tofu mit verschiedenen Gewürzen und Kernen mariniert

Tortillaröllchen mit Spinat-Couscous-Füllung

Zucchiniröllchen mit Tofu auf Brunnenkress
gegrillte Zucchiniröllchen gefüllt mit Räuchertofu, Pinienkernen und roten Zwiebeln

SUPPEN

SUPPEN

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella (vegetarisch)

Bärlauchsuppe (Saison) (vegetarisch)

Erbsenschaumsüppchen mit Shrimps und Minze

Erbsen-Minz-Suppe (vegetarisch)

Gazpacho (vegan)

Gulaschsuppe

Kaltes Gurkensüppchen (vegetarisch)

Hochzeitssuppe / Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Karotten-Ingwer-Süppchen (vegan)

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pastis-Garnelen

Kürbissuppe (vegetarisch)

Kürbis-Curry-Süppchen mit Zitronengras-Kokos-Schaum (vegan)

Kartoffelsuppe
wahlweise mit Speck oder Wienerle

Maronensuppe mit Balsamico (vegetarisch)

Minestrone (vegetarisch)

Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffelstroh (vegetarisch)

Rote Bete Suppe (vegan)

Sellerie-Apfel-Suppe (vegetarisch)

Spargelsuppe mit Bärlauchnocken (vegetarisch) (Saison)

Spargel-Creme-Suppe (vegetairsch)

Tomaten-Creme-Suppe mit Sherrysahne (vegetarsich)

Tom Ka Gai
asiatische Hühnchensuppe mit Kokosmilch

Tom Ka Pak
asiatische Gemüsesuppe mit Kokosmilch

HAUPTGÄNGE

HAUPTGÄNGE

-Fleisch-

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 gebräunte Gnocchi

Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gänsebrust und -keule mit Kloß und Blaukraut

Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle

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

Gebratene Maispoulardenbrust 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 Kartöffelchen

Kleines Schäuferle mit Kloß
(optional mit Bayrisch Kraut)

Kalbsragout in Dunkelbiersauce mit Brezenknödel

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

Orangenhähnchen aus dem Ofen mit Couscous

Ossobuco alla milanese vom Kalb
mit geschmorten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Brokkoli

Sauerbraten mit Lebkuchensauce
dazu Rotkohl und Serviettenknödel

Saltimbocca vom Kalb
auf Weißweinjus mit Broccoli und gebräunten Gnocchi

Schweinelende im Speckmantel mit Blumenkohl-Kräuter-Püree

Spanferkelrollbraten mit Kartoffelkloß

HAUPTGÄNGE

-Fisch-

Doradenfilet mit geschmorten Cocktailtomaten, Rosmarinkartoffeln
und Basilikumsauce

Gekräutertes Forellenfilet mit Salzkartoffeln
und Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet
mit Spinatspätzle und Meerrettichsauce

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Kräuterrisotto

Gelbes Garnelen-Gemüse-Curry mit Reis

Heilbutt aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Sauce und Kartoffeln

Kabeljau aus dem Ofen mit pikanter Senfsauce
und Safranreis

Karpfen aus dem Ofen mit Pilzsauce und Kartoffeln

Lachs in der Grube mit Chinakohl und Kartoffeln

Lachsforellenfilet mit Grillgemüse und Süßkartoffeln
mit Zitronen-Butter

Lachsstrudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse

Pastaroulade gefüllt mit Lachs, Ricotta und Spinat
an feinem Kräuterrahm

Paella mit frischen Meeresfrüchten

Kabeljauloins im Spinat-Tomaten-Bett

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

Tilapiafilet auf mediterranem Gemüse
mit buntem Reis und leichter Orangensauce

Zanderfilet auf Gemüsebett mit Orangensauce und buntem Reis

-vegetarisch-

Dinkelnudelgratin mit Gemüsebolognese und Pinienkernen

Feiner Karottencrêpe gefüllt mit Rucolacreme,
an einem Orangenschaum

Gemüselasagne mit Tomaten-Kräuter-Sauce

Kohlrabi-Curry-Gratin

Nussbraten mit Ofenkarotten

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

HAUPTGÄNGE

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

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
an feiner Salbei-Butter

Rote Linsentaler mit orientalischem Gemüse
an Pfeffer-Kresse-Sauce

Rote-Bete-Rösti mit Blumenkohl und Erdnusssauce

Spinatknödel mit Parmesansauce

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

Nussbraten mit Süßkartoffelpüree

Pilzknödel mit Rahmspinat und Knusperzwiebeln

Romanescopfanne mit Frigola, Oliven und Kapern

Spargel-Kartoffel-Tarte mit Frühlingspesto

Wirsing-Quinoa-Päckchen auf Blumenkohlcreme

Zucchini gefüllt mit Gemüse-Ebly

Orientalische Auberginenlasagne

DESSERT

DESSERT

Aprikosen Flammeri

Ananasmousse mit gerösteten Kokoschips

Chia-Schoko-Pudding (vegan)

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu (Saison)

Grießflammeri mit Zwetschgenkompott

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Kokos Panna Cotta mit Ananas-Minz-Kompott

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Mascarpone-Creme mit Beerenpüree

Mousse von der weißen Schokolade mit Himbeer-Minze-Püree

Mousse von der gerösteten Haselnuss mit Mirabelle und Meersalz

Orangencreme

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

Obstsalat mit Nusspesto

Panna Cotta mit Beerenpüree

Schoko-Cantuccini-Dessert

Schokomuffins mit Nougatkern

Schokoladen Panna Cotta

Schokomousse

Vanille Creme mit Früchten (vegan)

Virgin Pina Mousse mit karamellisierter Ananas

Vegane Brownies

Zwetschgen-Amaretto-Tiramisu

Zitronengras Crème brûlée

HOCHZEITSBUFFET

HOCHZEITSBUFFET NO 1

-Suppe (in Terrinen serviert)-

Hochzeitssuppe
oder
Suppe der Saison (Bärlauch, Tomate, Kürbis)

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat
Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Schichtsalat mit Sherry-Hühnchen
Salat der Saison im Glas mit in Sherry flambierter Hühnchenbrust

Garnelen al Limone am Löffel
Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel
und frischen Gartenkräutern bestreut

Zitrus-Lachs-Röllchen
Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

Granatapfel-/Himbeer-Sprossen-Taboulé
erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und feinem Dressing

-Hauptgang-

Hähnchen Saltimbocca an Weißweinsauce

Zanderfilet auf Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce

Spinatknödel mit Parmesansauce

Frisch tranchiert
Rosa Roastbeef an Pfeffersauce

dazu
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
bunter Reis, Schmorgemüse

-Dessert-

Mousse von der gerösteten Haselnuss mit Mirabelle und Meersalz

Panna Cotta mit Beerenpüree

Obstsalat im Gläschen

HOCHZEITSBUFFET

HOCHZEITSBUFFET NO 2

-Vorspeise-

Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Mini-Hühnchenbrustsegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

Tomaten-Mozzarella-Salat
Eingelegte Zucchini, Paprika und Egerlinge
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurken
dreierlei Dressings

reichhaltiges Brotbuffet
mit dreierlei Butter

-Hauptgang-

Jungschweinfilet in Pilzrahm

Rinderschmorbraten mit Frankenweinsauce

Lachsfilet auf Marktgemüse mit Limettensauce

Süßkartoffelgratin mit Schafskäse und karamellisierten roten Zwiebeln

dazu
Semmelknödel, Spätzle, bunter Reis,
Karottengemüse, Marktgemüse

-Dessert-

Schokomousse

Mascarponecreme mit Beerenpüree

Erdbeer Panna Cotta

FRÄNKISCHES BUFFET

FRÄNKISCHES BUFFET NO1

-Vorspeisen-

Bratwurst im Schlafrock
Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Fränkischer Rindfleischsalat
Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichdressing

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

Forellencreme auf Gurkenscheiben

Knoblauchsländer Gemüseröllchen
Omeletteröllchen mit Aivarfrischkäse bestrichen, Karotten- und Zucchiniraspeln

-Suppe in Terrinen-

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

-Hauptgang-

Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Nussbraten mit Ofenkarotten

-Dessert-

Kirsch-Mascarpone-Creme

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

FRÄNKISCHES BUFFET

FRÄNKISCHES BUFFET NO2

-Vorspeisen-

Bratwurstsalat

Leberkäse Laugentaler

Fränkische Bruschetta

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich

Radiesschensalat

Lauch-Zwiebel-Kuchen

-Salat-

Salatbuffet der Saison mit Balsamico- und Joghurtdressing
Blattsalate, Rucola, Gurke, Tomate, Paprika, Karottensalat

-Hauptgang-

Kleine Schäuferle mit Kloß und Soß

Gebratenes Zanderfilet auf Marktgemüse
mit buntem Reis und Meerrettichsauce

Spinatknödel mit Käsesoße

-Dessert-

Schokomousse

Vanille Creme mit Früchten

MEDITERRANES BUFFET

MEDITERRANES BUFFET NO1

-Vorspeise-

Mini-Hühnchensegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschoten dekoriert

Chili-Sesam-Hackbällchen mit Tomaten-Cognac-Dip
pikante Hackbällchen verfeinert mit Chili und Sesam auf Cognac-Dip

Garnelen al Limone am Löffel
Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

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

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

Zucchini-Soufflé
Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanter Schafskäsecreme

reichhaltiger Brotkorb

-Hauptgang-

Saltimbocca vom Kalb
auf Weißweinjus mit Marsalla Karotten und Rosmarinkartoffeln

Doradenfilet mit geschmorten Cocktailtomaten, Salzkartoffeln und Basilikumsauce

Süßkartoffelgratin mit karamellisierten roten Zwiebeln, Babymangold und Schafskäse

-Dessert-

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Schoko-Cantuccini-Dessert

Zitronen-Joghurt-Creme

MEDITERRANES BUFFET

MEDITERRANES BUFFET NO2

-Vorspeise-

Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Melone-Schinken (italienischer Landschinken)

hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Garnelen

Antipasti (Zucchini, Paprika, Egerlinge, Aubergine)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

reichhaltiger Brotkorb

-Hauptgang-

Gebratene Maispoulardenbrust an Balsamicosauce
mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Heilbutt aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Sauce und Kartoffeln

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

-Dessert-

weißes Schokomousse mit Himbeer-Minz-Püree

Obstsalat mit Nusspesto

INTERNATIONALES BUFFET

INTERNATIONALES BUFFET

-Vorspeise-

Backhuhnhäppchen mit Senfcreme

Chili-Sesam-Hackbällchen
pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

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

Tuna Twister
Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

Bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

-Suppe-

Tom Kha Gai
asiatische Hühnchensuppe mit Kokosmilch

-Hauptgang-

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

Gebratenes Zanderfilet auf einem Gemüsebett
mit buntem Reis, an einer leichten Orangensauce

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
an feiner Salbei-Butter

-Dessert-

Schokomousse

Zitronengras Crème brûlée

VEGETARISCHES BUFFET

VEGETARISCHES BUFFET

-Vorspeise-

Kräuterröllchen
Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Antipasti-Tiramisu mit Pumpernickel-Crumble
Zucchini-Feta-Röllchen
mit Zucchini umwickelter Fetakäse

Zucchini-Feta-Röllchen
mit Zucchini umwickelter Fetakäse

Baby-Mozzarella auf Tomatenkompott

Hirse-Satay-Spieße mit geräucherter Erdnusssauce (vegan)

großes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Blattsalate, Rucola, Gurken, Paprika, Tomate
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Taboulé mit Himbeerdressing
Grünkernsalat mit Fenchel und Cranberries

großes Brotbuffet
mit dreierlei Butter

-Hauptgang-

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbei-Butter

Süßkartoffelgratin mit Schafskäse und karamellisierten roten Zwiebeln

Pilzknödel an feiner Käsesauce

Orientalische Auberginenlasagne (vegan)

-Dessert-

Ricottacreme mit Hagebutte und Streusel

Obstsalat mit Nusspesto (vegan)

Schoko-Chia-Pudding (vegan)

GRILL BUFFET

GRILLBUFFET NO1

-Vorspeise-

Eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika,
Auberginen und Austernpilze
Bunter Nudelsalat mit Mozzarellakugeln und Frühlingslauch
geschmorte Ofentomaten
Frischer Couscoussalat mit Himbeerdressing und getrockneten Tomaten
fränkischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Buntes Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

reichhaltiges Brotbuffet

-Dips-

Barbecue-Dip
Chili-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Senf
Ketchup
Meerrettich
rauchiger Whisky-Dip

-Grill-

Asiatisch marinierte Hühnchenbrust
Steak vom Schweinehals in Honig-Senf-Marinade
fränkische Bratwürste
Lachssteaks
Halloumi

dazu

Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben
Buntes Grillgemüse

-Dessert-

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

Schokomousse

GRILL BUFFET

GRILLBUFFET NO2

-Vorspeise-

Mini-Hühnchenbrustsegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Ananas-Teriyaki Spieß
Teriyaki Spieß von der Rindersteakhüfte mit gebratener Ananas

Zitrus-Lachs-Röllchen
Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Salate-

Eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika,
Auberginen und Austernpilze
Bunter Nudelsalat mit Mozzarellakugeln und Frühlingslauch
Frisches Couscoussalat mit Himbeerdressing und getrockneten Tomaten
fränkischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Buntes Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

reichhaltiges Brotbuffet

-Dips-

Chili-Dip
Barbecue-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Ketchup
rauchiger Whisky-Dip
Chimichurri

-Grill-

Steak vom argentinischen Roastbeef
zarte Hähnchenbrüste
marinierte Schweinefiletspieße
Black Tiger Shrimps am Spieß
Lachs im Kräuterpäckchen
Feta-Päckchen

dazu
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben
Buntes Grillgemüse

-Dessert-

Fruchtsalat
Schokoladen Panna Cotta
Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

WEIHNACHTS BUFFET

WEIHNACHTSBUFFET

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat
Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Satay-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Hühnchenbrust asiatisch mariniert, mit einer pikanten Erdnuss-Sauce

Melone mit Zanderstreifen und Cranberry-Dressing

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

Feldsalat mit Birnen und Walnusskernen
verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

Rote-Bete-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

-Hauptgang-

Gänsebrust und -schlegel mit Kloß und Blaukraut

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Spinatknödel mit Parmesansauce

-Dessert-

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Schokoladen Panna Cotta mit Apfelkompott

FLYING BUFFET

FLYING BUFFET

-kalt-

Mini-Hühnchensegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Mediterrane Fleischbällchen
Hackbällchen verfeinert mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern

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

Thunfischmousse auf Pumpernickeltalern

Kräuterröllchen
Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Couscoussalat im Gurkenkörbchen

-warm-

Brasato alle milanese en miniature mit Kartoffelpüree

Kabeljau aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Sauce und Kartoffeln

Süßkartoffelgratin mit karamellisierten roten Zwiebeln, Babymangold und Schafskäse

-süß-

Schokoladen Panna Cotta

Obstsalat mit Nusspesto

GELBES HAUS

Büro Klingenhofstraße 51 | 90411 Nürnberg
Tel.: 0911-288106 | Fax: 0911-288109
events@gelbes-haus.de | www.gelbes-haus.de