



Cateringkatalog

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

www.gelbes-haus.de

info@gelbes-haus.de

Fingerfood (Vorspeisen)

-Fleisch-

Aprikosen im Schinkenmantel

mit Schwarzwälder Schinken umwickelte Aprikosen
verfügbar Mai-Sept

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 Cocktailltomate

Bratwurstbällchen auf Babymangold

mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Bratwurst-Lauch-Quiche

Backhuhnhäppchen mit Senf-Espuma

Chili-Sesam-Hackbällchen

pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

Chili-Sesam-Hackbällchen mit Tomaten-Cognac-Dip

pikante Hackbällchen verfeinert mit Chili und Sesam auf Cognac-Dip

Blätterteigkonfekt mit mediterranem Hack

Bacon-Fetakäse-Röllchen

mit Bacon umwickelter Fetakäse

Elsässer (Speck & Zwiebel)

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

Kleine Fleischküchle mit Kartoffelsalat

nach fränkischer Art

Kohlrabi Carpaccio mit Roastbeef

verfügbar April - September

Leberkäse-Laugentaler

verfeinert mit einer Creme von Orangensenf und Frischkäse

Mediterrane Fleischbällchen

Hackbällchen verfeinert mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern

Mini-Hühnchensegel

Hähnchenbrust 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 karamellisierter Hähnchenbrust

Salat der Saison im Glas mit karamellisiertem Hähnchenbrustfilet

Schichtsalat mit Sherry-Hähnchenbrust

Salat der Saison im Glas mit in Sherry flambierter Hähnchenbrust

Schichtsalat mit Truthahn

Schichtsalat der Saison im Glas mit karamellisierten Truthahnbruststreifen

Thailändischer Rindfleischsalat

Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

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 Pimientos

-Fisch-

Erdbeer-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

verfügbar April - September

Fränkischer Flusskrebssalat

Flusskrebsfleisch mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

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 mit Kürbis und Orangen-Chili-Butter
frische Jakobsmuscheln mit Hokkaido und hausgemachter Butter

Kabeljau aus dem Ofen mit pikanter Senfsauce und Brotchip
(warm)

Krabbenküchlein auf Frühlingssalat mit Grapefruitdressing (warm)

Kräcker mit
Thunfischcreme oder
Lachsmousse

Kohlrabi Carpaccio mit marinierten Flusskrebsen
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

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 Flusskrebsen
dünn geschnittene Rote Bete verfeinert mit einer Marinade von
Orange, Chili und Ingwer
verfügbar Sept – März

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 Cobe
rosa gebratener Thunfischwürfel in Sesam

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Thunfischmousse auf Pumpernickelaltern

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 Tomaten und Kräuter

bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

Tarte mit bunten Tomaten, Schafskäse & mediterranen Kräutern

Crostini mit Rucolapesto und Steinpilzen

Gemüse-Sticks mit Dips

Gemüseröllchen

Omeletteröllchen mit Aivarfrischkäse bestrichen, Karotten- und Zucchini raspeln

Hackfleisch-Kraut-Tartes

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren-Dressing

bunte Bete verfeinert mit Holunderbeeren und Parmesan-Lollis

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnussauce

Kürbis-Knöpfe-Salat

Salat von Kürbisspätzle mit Blattsalaten der Saison und einem Quittendressing

Kräuterröllchen

Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, Spinat, rosa Pfeffer und Frischkäse

Kohlrabisalat Waldorf

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

Kräcker mit -

Tapenade von grünen Oliven

Cheddarcreme

Eiercreme

Kräuterfrischkäse

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-Quinoa-Bratlinge mit Schafskäsecreme

Möhren-Linsen-Salat mit Orangendressing

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

Schafkäse-Pepperoni-Oliven

Spargelterrinen mit Limetten-Sesam-Vinaigrette

Terrine vom grünen Spargel, verfeinert mit einer asiatischen Vinaigrette

Spargel-Vollkorn-Tartlettes

Tomaten-Mozzarella-Blumen

Tomaten Muffin

herzhafter Muffin mit Tomaten-Schafskäse-Füllung

Pikante Kräuter-Muffins mit Cheddar und Pinienkernen

Picknick

essbare Landschaft mit Mozzarella-Bällchen, Creme, Kräutern und Kernen

Rosmarin-Kürbis auf Rucola mit Pflaumen-Vinaigrette

Rote Bete-Tarte mit Ziegenfrischkäse

Rote-Bete-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

Rote Bete mit Mozzarella auf Endivie

verfügbar September - März

Veggie Twister

pikantes Tatar von Gemüse und Frischkäse

Windbeutel mit Rucolacreme

Zucchini-Feta-Röllchen

mit Zucchini unwickelter Fetakäse

Zucchini-Röllchen mit Tofu auf Brunnenkresse

gegrillte Zucchini-Röllchen gefüllt mit Räuchertofu, Pinienkernen und roten Zwiebeln

Ziegenkäsetörtchen

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

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Zucchini-Möhren-Quiche

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

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

Gurkenspaghetti pikant mariniert

Tofu-Segel

geräucherter Tofu mit verschiedenen Gewürzen und Kernen mariniert

Zucchiniröllchen mit Tofu auf Brunnenkresse

gegrillte Zucchiniröllchen gefüllt mit Räuchertofu, Pinienkernen und roten Zwiebeln

Suppen

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella

Erbsenschaumsüppchen mit Shrimps und Minze

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

Kürbis-Weißkohl-Eintopf mit Senf-Sahne-Sauce

Kürbis-Weißkohl-Eintopf mit Kalbfleisch
an einer Senf-Sahne-Sauce

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe mit Wienerle

Kartoffelsuppe mit Speck

Kartoffelsuppe mit Wienerle und Speck

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 Ka Gai

asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch

Tom Yam Gai

asiatische Hühnersuppe

Zitronengrasessenz mit Wirsingbällchen

Hauptgänge

-Fleisch-

1/4 Bauernente mit Kloß und Blaukraut

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

Burgunderbraten mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle

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

Entenfrikadelle mit Rotkrautsalat und eingelegten
Orangen-Honig-Feigen

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Rotkraut

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 Maispoulardenbrust an Balsamicosauce
mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen
mit gebräunten Zwiebeln und Kartoffelsalat

Gratinierte Nudelnester mit Rindfleisch-Bolognese
mit Mozzarella gratinierte Nudelnester, mit einer hausgemachten Bolognese

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 Schäufelke 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

Rinderschmorbraten in Rotwein gegart mit Ofengemüse und
hausgemachten Spätzle

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und sautierten Pilzen

Sauerbraten mit Lebkuchensauce
dazu Rotkohl und böhmische Serviettenknödel

Sauerbraten in fein-saurer Sauce
mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut

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

Gebratenes 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-

Bohnen-Champignon-Gemüse mit Kartoffel

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

Maronen-Gnocchi mit gebratenen Gewürzquitten

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

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 Kokos-Vanille-Sauce

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Grießflammeri mit Zwetschgenkompott

Grießflammeri mit Mandarinenkompott

Grießflammeri mit Cranberry-Kompott

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Himbeeren Parfait

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Käseplatte

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

Kirsch-Mascarpone-Creme

Latte Macchiato Mousse

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Mandarinen-Joghurt-Tiramisu

Mascarpone-Creme mit Beerenmousse

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Orangenkompott

Mousse von der weißen Schokolade mit Himbeer-Minze-Püree

Orangen-Zimt-Creme

Orangencreme

Obstkörbchen

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

Obstspieße

Leicht schokoliert

Pralinenauswahl
von Bos Food 950 g

Obstsalat mit Nusspesto (vegan)

Panna Cotta mit Beerenpüree

Preiselbeer-Joghurt-Mousse mit Williams Christ Birnenpüree

Quitten-Cranberry-Crumble mit Gewürzsahne

Sahnecreme mit Beerenpüree

Schoko-Zimt-Mousse

Schoko-Cantuccini-Dessert

Schokomuffins mit Nougatkern

Schoko-Chili-Creme

Schokomousse

Tiramisu

Topfenknödel mit Kirschenröster

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Vanille Creme mit Früchten (vegan)

Virgin Pina Mousse mit karamellisierten Ananas

Vegane Brownies

Windbeutel gefüllt mit Blutorangencreme

Windbeutel gefüllt mit Beerencreme

Windbeutel mit Erdbeercreme

Zwetschgen-Crumble mit Gewürzsahne

Zwetschgen-Amaretto-Tiramisu

Zitronengras Crème brûlée

Obstkorbchen

Buffet Fränkisch 1

-Vorspeisen-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Fränkischer Rindfleischsalat

Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichdressing

Räucherfischmousse mit karamellisierten Äpfeln

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

Fränkischer Flusskrebssalat

Flusskrebsfleisch mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren (vegan)

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

-Salat-

Salatbuffet der Saison mit Balsamico- und Joghurtdressing

-Hauptgang-

Kleine Schäufelr mit Kloß und Soß

Gebratenes Zanderfilet auf Marktgemüse
mit buntem Reis und Meerrettichschaum

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

-Dessert-

Kirsch-Mascarpone-Creme

Topfenknödel mit Kirschenröster

Buffet Fränkisch 2

-Vorspeisen- Schäuferle Konfekt

Bratwurstbällchen mit Sauerkrautgelee
Bratwurstbällchen mit einem Gelee auf Sauerkraut und
karamellierter Cocktailtomate

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

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

Feldsalat mit Birnen und Walnusskernen (vegan)
verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

-Suppe-
Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

-Hauptgang-
Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Kartoffel-Pilz-Strudel an feinem Kräuterrahm
(vegan möglich)

-Dessert-
Preiselbeer-Joghurt-Mousse mit Williams Christ Birnenpüree

Grießflammerie mit Zwetschgenkompott

Buffet mediterran 1

-Vorspeise-

Mini-Hühnchensegel

Hähnchenbrust 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

Erdbeer-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

Garnelen mit Curry-Mango-Dip

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

Ziegenkäsetörtchen

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

Antipasti

Paprika, Zucchini, Egerlinge

-Hauptgang-

Brasato alla milanese

(geschmorter Rinderbraten Mailänder Art)
mit Ofengemüse und gebräunten Gnocchi

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

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

-Dessert-

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Schoko-Cantuccini-Dessert

Buffet mediterran 2

-Vorspeise-

Empanadas mit Chorizo

Mürbteigtaschen mit pikanter spanischer Paprikawurst und Käse

Feigen-Mandel-Schnitten

Pikante Hefeteigschnitten mit Rucola und italienischem Landschinken

Garnelen al Limone am Löffel

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

Räucherlachs-Tatar mit Limettencreme

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

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

-Suppe-

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Garnelen

-Hauptgang-

Gebratene Maispouardenbrust an Balsamicosauce mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

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

Feiner Karottencrêpe gefüllt mit Rucolacreme,
an einem Orangenschaum

-Dessert-

Schoko-Chili-Creme

Obstkörbchen

Körbchen geschnitzt aus einer Melone, garniert mit verschiedenem, geschnittenen Obst

Buffet international

-Vorspeise-

Backhuhnhäppchen mit Senf-Espuma

Chili-Sesam-Hackbällchen

pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

Rote Bete Carpaccio mit marinierten Flusskrebsen

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

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Suppe-

Tom Yam Gai

asiatische Hühnersuppe

-Hauptgang-

Sauerbraten in fein-saurer Sauce mit hausgemachten Spätzle

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

Auberginenpicatta mit Kartoffel-Kresse-Püree

-Dessert-

Schokomousse

Zitronengras Crème brûlée

Buffet schottisch

-Vorspeise-

Schottische Eier

Haggisballs mit Balmoraldip

gebeizter Lachs mit Whisky

herzhafter Porridge

-Suppe-

Cock-a-Leekie-Soup

Schottische Hühner-Lauchsuppe

-Hauptgang-

Haggis mit Steckrüben- und Kartoffelpüree
an einer Whiskysauce

Maispouardenbrust mit Drambuirahm

Zitronenforelle mit Kräutern und Kartoffeln

-Dessert-

Granachan

Whiskykuchen

Grillbuffet 1

-Vorspeise-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Ananas-Teriyaki Spieß

Teriyaki Spieß von der Rindersteakhälfte mit gebratener Ananas

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Auberginen-Tomaten-Muffin

Muffin mit gebratenen Auberginen, Cocktailtomaten & Büffelmozzarella

-Salate-

Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurke, Tomate,

Karottensalat, Kartoffelsalat., Krautsalat, Nudelsalat

-Dips-

Curry-Mango-Dip

Barbecue-Dip

Zaziki

Kräuterbutter

Senf

Ketchup

Meerrettich

Whisky-Dip (Laphroaig 18 y.o.)

-Grill-

Asiatisch marinierte Hühnchenbrust

Steak vom Schweinehals in Honig-Senf-Marinade

Lachsforelle im Kräuterpäckchen

Bunte Gemüsepackchen mit Schafskäse

Folienkartoffeln

-Dessert-

Mandarinen-Joghurt-Tiramisu

Kleine Käseauswahl mit Bauernbrot

Grillbuffet 2

-Vorspeise-

Aprikosen im Schinkenmantel
mit Schwarzwälder Schinken umwickelte Aprikosen

Mini-Hühnchensegel

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

Lachsrollchen

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

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Salate-

Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing
Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurke, Tomate,
Karottensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat

-Dips-

Curry-Mango-Dip
Barbecue-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Senf
Ketchup
Meerrettich
Whisky-Dip (Laphroaig 18 y.o.)

-Grill-

Rinderhüftsteak

Bündle

Fränkische Bratwürste

Putenbrust

Grillkäse

Maiskolben

-Dessert-

Obstkörbchen

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

Tiramisu

Weihnachtsbuffet 1

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat

Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Satay-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Hähnchenbrust 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-

1/4 Bauernente mit Kloß und Blaukraut

Gebratenes Karpfenfilet

mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Pilzknödel mit Rahmspinat und Knusperzwiebeln

-Dessert-

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Quitten-Cranberry-Crumble mit Gewürzsahne

Weihnachtsbuffet 2

-Vorspeise-

Bratwurstbällchen auf Babymangold
mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Feigen-Mandel-Schnitten

Pikante Hefeteigschnitten mit Rucola und italienischem Landschinken

Mediterran marinierte Dorade auf buntem Tomatensalat

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

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Granatapfel-Sprossen-Taboulé

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

-Hauptgang-

Hirschgulasch Jäger Art mit hausgemachten Semmelknödel

Gebratenes Lachssteak mit Rosenkohl
und hausgemachtem Kartoffelpüree

Pastaroulade gefüllt mit Ricotta und Kürbis
an einem feinen Kräuterrahm

-Dessert-

Aprikosen Flammeri

Ananasmousse mit Kokos-Vanille-Sauce

Flying Buffet 1

-kalt-

Schäufele Konfekt
(verschiedene Sorten)

Mini-Hühnchensegel

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

Lachsrollchen

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

Thunfischmousse auf Pumpernickeltalern

Kräuterröllchen

-warm-

Gulaschsuppe in der Tasse

Kartoffelgulasch in der Tasse

-süß-

Orangencreme

Käsekuchenschnitten

Flying Buffet 2

-kalt-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Leberkäse-Laugentaler

verfeinert mit einer Creme von Orangensenf und Frischkäse

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus
Thunfisch und Mango Chutney

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Mini-Tramezzini

italienische Sandwiches mit einer Tomaten- und Rucolacreme

-warm-

Brasato alle milanese en miniature mit Kartoffelpüree

Kabeljau aus dem Ofen mit pikanter Senfsauce

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

-süß-

Kleine Schokomuffins

Ananasmousse