

Nolle

Der Catering Service



Nolle - Der Cateringservice



Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Von Zeit zu Zeit gibt es im geschäftlichen Leben sowie im familiären Kreis Anlass zu besonderer Freude. Die Gästebewirtung bei Konferenzen, Geschäftsessen, Präsentationen, Empfängen jeglicher Art, Weihnachtsfeiern und Geburtstagsfesten im kleineren Kreis oder im großen Rahmen kann ein Grund zum Feiern oder Ausrichten einer Veranstaltung sein. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.

Die Vorbereitung und Organisation Ihrer Veranstaltung bringt für Sie eine Menge Arbeit mit sich. Lassen Sie sich bereits in dieser Phase von uns beraten, denn eine individuelle Beratung sowie eine qualifizierte Planung sind die Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einige Anregungen für die Bewirtung Ihrer Gäste vermitteln.

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne individuelle Wünsche und stellen Ihnen weitere Menüs nach Ihrem ganz persönlichen Geschmack zusammen.

Darüber hinaus können wir Ihnen Geschirr, Gläser, Getränke, Tische, Stühle, Dekoration, Licht- und Tonanlagen, Künstler, Zelte und selbstverständlich auch Servicepersonal zur Verfügung stellen, beziehungsweise vermitteln, damit Sie ganz für Ihre Gäste da sind.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Feier.

Ihr Nolle Catering Team



Qualität auf höchstem Niveau zu produzieren - und das jeden Tag! - ist unser Anspruch. Hauseigene Produktions- und Küchenabteilungen sind für die Herstellung und Veredelung Ihrer Gerichte tätig. Die Zulieferfirmen verschiedenster Rohstoff- und Feinkostprodukte unterliegen den strengen Qualitätskriterien unseres Hauses. Nur dadurch können wir das Vertrauen, das Sie als unsere Kunden in unsere Produkte setzen, bestätigen.

Natürlich trifft dies auf unser gesamtes Angebot zu. Ob wir für Sie Käsespezialitäten, erlesene Meeresfrüchte und edle Weine ordern oder selbst frische Salatkreationen zaubern, Sie erhalten immer Spitzenprodukte für höchste Ansprüche. 1A Hygiene und hochwertigste Zutaten garantieren auch bei der Weiterverarbeitung in unserem Haus höchste Qualität.

Die Achtung der Menschenrechte für die von uns verwendeten Lebensmittel unterliegen nach Möglichkeit den Richtlinien des „Fairen Handels“. Speziell für Meetings oder andere Gelegenheiten, an denen unter anderem Kaffee ausgeschenkt wird, lernen unsere Kunden den Geschmack des „Fair angebauten und gerösteten Kaffees“ kennen.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen.

FAQ's, Fragen, Antworten und Informationen

Sehr verehrter Kunde, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch nach Terminvereinbarungen.

Hier haben wir für Sie vorab ein paar Fragen in Zusammenhang mit unserem Catering Service zusammengestellt und hoffen Ihnen hiermit im Vorfeld schon einige Antworten geben zu können.

F: Ab wie vielen Personen kann ich Ihren Party-Service in Anspruch nehmen?

A: Grundsätzlich ist es möglich, schon ab 2 Personen etwas zuzubereiten.

F: Muss ich die von Ihnen aufgestellten Buffet-Vorschläge so übernehmen?

A: Nein, gerne kann man sich aus den einzelnen Buffets Komponenten herausziehen und neu kombinieren.

F: Liefern Sie auch außerhalb des Rhein-Main-Gebietes aus?

A: Ja, allerdings muss man die Kosten in das Verhältnis des Nutzens stellen, wenn sich die gewünschte Lieferanschrift in einer erheblichen Distanz befindet.

F: Kann ich bei Ihnen auch nur einen Teil (z.B. nur den Hauptgang) bestellen?

A: Ja, Sie können gerne einzelne Bereiche wie z.B. die Hauptspeisen, Vorspeisen etc. bei uns bestellen und durch Ihre selbst gemachten Gerichte ergänzen.

F: Wie lange vorher muss ich bei Ihnen die Bestellung aufgeben?

A: Auch bei kurzfristigen Anfragen stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und sind Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit behilflich. Ist das Fest lange genug vorgeplant, sollte man einen Besprechungstermin ca. 14 Tage vor der Feier anberaumen. Man unterscheidet den Aufwand auch nach dem Umfang eines Buffets. Sollte es sich um ein Buffet mit Service, Geschirren, evtl. auch Tischen handeln, ist es günstig die oben genannten 14 Tage mind. einzuhalten. Handelt es sich nur um einen kleinen Imbiss oder um heiße Braten etc. können wir die Bestellung jederzeit auch kurzfristig annehmen.

F: Wie viele Hauptgänge rechnet man bei z.B. 30 Personen?

A: Als Rechengrundlage für z.B. einen Hauptgang sollte man pro 10 Personen 1 Hauptgericht nicht überschreiten. Bei 30 Personen kann man also maximal 3 verschiedene Hauptgerichte kalkulieren. Bei den Vorspeisen kann man bei der angenommenen Personenzahl von 30 bis zu maximal 5 verschiedenen Vorspeisen und bei den Dessert bis zu maximal 3-4 verschiedenen Dessert gehen. Da pro Person ein Gesamtgewicht zugrunde gelegt wird, sollten die angegebenen Mengen der Auswahl Speisen nicht überschritten werden, da sonst die einzelnen Speisen in den Mengen „zu klein“ werden und optisch nicht mehr gut anzurichten sind.

· x Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Inhaltsstoffe der 14 Hauptallergene enthalten können.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei weiteren Fragen.

Ihr Nolle Catering Team

Für Ihre persönlichen Notizen

Noch zu erledigen:

- Zelt
- Getränke
- Eis - sonst. Kühlung
- Geschirr und Bestecke
- Gläser
- Künstler
- Beschallung
- Servicepersonal
- Koch - Köche
- Dekoration
- Tische und Bestuhlung
- Location - Ort
- Einladungskarten
- Eventinfo's
- _____
- _____
- _____

Tag der Feier:

Anlieferung / Selbstabholung

Die Vorschläge der Seiten

entsprechen meinen

Vorstellungen: _____

geplante Personenzahl:

Sonstiges:

Noch offene Fragen

Sonstige Notizen

Im Haus:

- Gästeliste aufsetzen
- Einladungen schreiben
- Menü festlegen, entsprechendes Geschirr besorgen (evtl. Servicepersonal anfordern)
- Getränke auswählen und bestellen
- Tischplan festlegen
- Sitzplan entwerfen
- Tischkärtchen schreiben
- Aperitif festlegen
- Getränke kaltstellen (Rotwein auf Zimmertemperatur temperieren)
- Kerzen, Blumenschmuck (wg. Sichthöhe nicht höher als 45 cm), Servietten, Tischwäsche organisieren
- Amuse Gueules (kleine Aufmerksamkeiten) zum Empfang reichen

Außer Haus:

- Ab wann kann man in die Räumlichkeit, um Tische etc. zu stellen?
- Sind die Toiletten sauber, ausreichend Toilettenutensilien vorhanden?
- Benötige ich Vasen oder einen Extra-Tisch für Geschenke/Blumen?
- Gibt es eine Garderobe?
- Wie lange kann die Feier dauern (Lärmbelästigung, Hausordnung)?
- Bis wann muss die Räumlichkeit wieder verlassen werden?
- Organisation der Abholung der Geschirre, Party-Service-Gerätschaften etc.
- Gibt es einen Ansprechpartner der gemieteten Räume (Hausmeister) für diesen Abend?
- Sind Parkmöglichkeiten vorhanden?

Nolle - Der Cateringservice

Canapés, einzeln ausgarniert

	Euro (incl. 19% Mwst.)
Frischwurstbelag	2,20
gegrilltes Kasseler	2,20
Salamiauswahl	2,20
gekochte Schinkenauswahl	2,20
rohe Schinkenauswahl	2,20
gegrillter Schweinebraten	2,20
sortierte Bratenauswahl	2,20
gegrillte Putenbrust	2,20
sortierte Käseauswahl	2,20
vegetarische Auswahl, z.B. Tomate-Mozzarella, gebr. Zucchini, Auberginen	2,20
angemachtes Mett	2,25
rosa gegarter Kalbsbraten oder Roastbeef	3,65
angemachtes Tatar	2,85
Prosciutto di Parma	2,85
Schweinefilet gegart und in etwas dickere Tranchen geschnitten	2,85
Entenbrust, rosa gegart	2,85
wacholdergeräuchertes Forellenfilet	2,85
Matjesfilet	2,85
irischer Räucherlachs	4,70
Heilbutt, geräuchert	3,70
Graved Lachs	4,70
Chile-Shrimps	4,30
Gambas	4,35
Kaviar auf Anfrage Tagespreis	

Für die Zubereitung unserer Canapés verwenden wir ein spezielles Mischbrot in Canapéform. Sollten bei einer Bestellung einzelne Beläge nicht zur Verfügung stehen, erlauben wir uns diese durch gleichwertige zu ersetzen.

halbe belegte Brötchen, einzeln ausgarniert

	Euro (incl. 19% Mwst.)
gegrilltes Kasseler	2,30
Salamiauswahl	2,30
gekochte Schinkenauswahl	2,30
rohe Schinkenauswahl	2,30
gegrillter Schweinebraten	2,30
sortierte Bratenauswahl	2,30
gegrillte Putenbrust	2,30
sortierte Käseauswahl	2,30
vegetarische Auswahl, z.B. Tomate-Mozzarella, gebr. Zucchini, Auberginen	2,45
angemachtes Mett	2,30
rosa gegarter Kalbsbraten oder Roastbeef	3,65
angemachtes Tatar	2,90
Prosciutto di Parma	2,90
wacholdergeräuchertes Forellenfilet	4,35
irischer Räucherlachs	6,20
Graved Lachs	6,20
Chile-Shrimps	5,60

Veranstaltung - Partyservice - Organisation

ganze Brötchen mit einfacher Garnitur

€uro (incl. 19% Mwst.)

Baguettebrötchen mit gekochtem Schinken, Salami, Käse Sauce Remoulade und Gurke	2,55
vegetarisches Baguettebrötchen mit Tomate, Mozzarella, Pesto	2,55
Baguettebrötchen mit Wurstbelag, Gurke und Ei	2,55
Vollkornbrötchen mit Mett, Zwiebeln und Essiggurke	2,55

belegte Brote

bieten wir Ihnen auf Vorbestellung, angerichtet auf Wurzel-, Walnuss- oder Sauerteigbrot mit folgendem Belag an:

€uro (incl. 19% Mwst.)

Kochschinken oder Kasseler oder gegrillte Putenbrust mit Ei auf grünem Salat	2,50
Käsesalat nach Art des Hauses auf grünem Salat	2,50
Salami mit grünem Salat und eingelegten Gurken	2,50
angemachter Frischkäse auf grünem Salat	2,50
Obazder auf grünem Salat	2,50
frische Champignons mit Curry und Crème Fraîche auf grünem Salat	2,50

Wraps (ab einer Bestellmenge von 5 Stck.)

Wraps mit Lachs, Rucola, Paprika, Kresse und Sahne	5,20
Wraps mit Avocados, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Tomaten	2,60
Wraps mit Hähnchenbrust, Frischkäse, Cocktailtomaten und Eisbergsalat	2,60
Wraps ital. Art mit Mozzarella, Tomaten, Romanasalat und Pesto	2,60
Wraps mit Thunfisch, Ei, Tomate und Blattsalat	2,90
Wraps mit Grillgemüse, Salat und frischen Kräutern	2,60

Sandwiches

€uro (incl. 19% Mwst.)

New-York-Sandwich mit angemachtem Frischkäse, irischem Räucherlachs und roten Zwiebelringen	6,50
Club-Sandwich mit Leberpastete, Käse, Kochschinken und pikantem Dip auf grünem Salat	4,40
Neapolitanisches Sandwich mit Thunfisch, Putenbrust, frischen Kräutern und Currydip auf grünem Salat	4,40
Roastbeef-Sandwich mit eingelegter Gurke, Ei, pikantem Dip und grünem Salat	5,90
Makrelen-Sandwich mit gestoßenem Pfeffer frischem Dill und Kräuterdip auf Kopfsalat	4,90
Shrimps-Sandwich mit Limonenecken und Cocktailsauce auf grünem Salat	5,50
Feinschmecker-Sandwich mit Rührei, Forellenfilet, gestoßenem Pfeffer und grünem Salat	5,50

Nolle - Der Cateringservice

Pausen Snacks

	Euro (incl.19% Mwst.)
<input type="checkbox"/> Laugenbrezeln mit Kräuterfrischkäse, Radieschen und Schnittlauchröllchen	2,95
<input type="checkbox"/> Vegetarische, halbe Vollkornbrötchen mit Tomaten-, Gurken- und Fetakäsescheiben auf grüner Olivenpaste, mit Kräutern der Provence gewürzt	2,40
<input type="checkbox"/> Krabben-Burger mit Äpfeln, Zitrone, Joghurt und Dill angemachten Krabben und Gurkenscheiben	4,70
<input type="checkbox"/> Birnen-Lauch-Snack mit Blauschimmelkäse, Birnenspalten und Lauchringen	2,85
<input type="checkbox"/> Oliven-Geflügel-Brötchenhälfte mit gewürfelten Tomaten und mit Curry, Paprika etc. gewürzten Olivenwürfelchen, sowie Scheiben von Geflügelsülze	2,40
<input type="checkbox"/> ganze Vollkornbrötchen mit Kraut, Schinken, Mandarinen und Kräuterquark garniert	2,40
<input type="checkbox"/> halbe Chiabatta-Brötchen mit Tomaten-Pesto, Hüttenkäse, getrockneten und frischen Tomatenwürfeln, sowie Ruccola-Blättern und grobem Pfeffer	2,40
<input type="checkbox"/> Lunch-Sandwich mit Kopfsalat, Mayonnaise-Dip, Tomaten, Schnittlauchröllchen und kross gebackenem Bacon	2,85
<input type="checkbox"/> Dänen-Schnitte auf Toastbrot, mit Tilsiter und geriebenem Emmentaler-Käse, Ölsardinen und Tomaten auf grünem Salat	2,85
<input type="checkbox"/> Feinschmecker-Brot, auf Bauernbrot angerichtete Putenbrust-Tranchen mit Pfirsichfilets und grünem Salat	2,85
<input type="checkbox"/> Roquefort-Schnittchen auf Toastbrot überbacken, mit roten Paprikawürfeln und rohem Schinken	2,85
<input type="checkbox"/> Fleischkäseröllchen mit Möhren-, Essiggurken- und Paprikastiften, sowie Meerrettich	2,40

Quiches-Törtchen, kleine warme Mürbeteigtörtchen mit:

(ab 10 Stück per Teilchenauswahl)

	Euro (incl. 19% Mwst.)
<input type="checkbox"/> Quiche-Lorraine-Törtchen, warm	2,55
<input type="checkbox"/> Zwiebel-Quiche-Törtchen, warm	2,55
<input type="checkbox"/> Blattspinat-Quiche-Törtchen, warm	2,55
<input type="checkbox"/> Gemüse-Quiche-Törtchen, warm	2,55
<input type="checkbox"/> Ziegenkäse-Thymian-Honig-Quiche-Törtchen mit Kräutermilch zubereitet	2,70
<input type="checkbox"/> Croustades de Fruits de mer, warm	3,90
<input type="checkbox"/> Croustades belle Hélène, süß	2,80

Amuse Gueules, kleine warme Blätterteigspezialitäten, gefüllt mit:

(ab 10 Stück per Teilchenauswahl)

	Euro (incl.19% Mwst.)
<input type="checkbox"/> Schinken und Käse	2,00
<input type="checkbox"/> Kasseler und Käse	2,00
<input type="checkbox"/> Blattspinat und Mozzarella	2,00
<input type="checkbox"/> Asiatischer Gemüsefüllung	2,00
<input type="checkbox"/> Asiatischer Hackfleischfüllung	2,00
<input type="checkbox"/> Shrimps	2,20

Vorspeisen

- Antipasti von Auberginen, Zucchini, verschiedenen Paprikas und Pilzen, mariniert mit kaltgepressten Ölen und Aceto Balsamico, mit geriebenem Parmesan überzogen
- Auberginenröllchen mit Schinken, Salbei und Käse gerollt
- Artischockenböden mit Gemüsejulienne und Sauerrahmdip
- Assiette von Blattsalaten mit Poulardenbruststreifen im Walnussdressing
- Blinis mit Kaviar und Crème Fraîche
- Caprese von Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum
- Carpaccio von der Rinderlende mit gehobeltem Parmesan, Schloten und gest. Pfeffer
- Champignons Rellenos gefüllt mit angeschwenkten Salami- und Zwiebelwürfelchen, anschließend mit Käse überbacken, warm
- Champignon-Carpaccio mit Radieschen und Zucchini garniert
- Cherrytomaten mit Frischkäsefüllung, eingelegt in Knoblauchöl
- Crespelle, feine Pfannkuchen, gefüllt mit Blattspinat und frischen Champignons, angerichtet in einer Käse-Sahnesauce, warm
- exclusive Fischplatte mit irischem Räucherlachs, Forellenfilet, Chile-Shrimps auf Wunsch mit Gambas oder Aal
- Frutti di mare Salat
- ausgebackene Goudawürfel im Dörrfleischmantel, warm
- Gambas im Teigmantel, warm
- Gemüse im Teigmantel, warm
- getrocknete Pflaumen im Dörrfleischmantel
- Gurken mit Frischkäsefüllung
- Lauch-Pfifferlingsalat mit gebratenen Kalbsleberwürfeln
- Maisgarnelenplätzchen, warm
- Melone an Parmaschinken
- Mini-Frikadellchen
- Mini-Salatgurkenschiffchen, gefüllt mit einer Duxelles aus Pfifferlingen und Schloten
- Mini-Roquefortschiffchen auf Pumpernickel mit Roquefortcrème
- Mozzarellastücke, umhüllt von frischem Basilikum und Parmaschinken
- Palmherzen im Lachsschinken-Mantel an einer Pesto
- Paté en croute (Pastete im Teig), gefüllt mit Wildfarce
- pochirtes Kalbsfilet, dünn tranchiert mit Tomatensalsa und grüner Remoulade mit frischen Kräutern
- zartes, gekochtes Rindfleisch, kalt angerichtet in einer Kräutervinaigrette oder Kräutersahnedressing
- rote Peperoni mit Frischkäsefüllung

Vorspeisen

- Saté-Spieße von Puten- und Schweinefleisch, warm
- Schweinfilet-Tranchen mit Balsamico-Thymian-Dressing
- Shrimpscocktail mit Früchten im Cocktail-Dressing
- Steinpilze mit gehobeltem Parmesan, warm (saisonal)
- Tatar von Wildlachs auf Reibekuchen und Kräutermousse
- Vitello Tonnato, zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsahne überzogen
- Weinblätter mit Fetafüllung
- Zucchinischeiben mit Tomateconcassé und Käse überbacken, warm
- Zucchinischiffchen, gefüllt mit Fruchtfleisch, Champignons und Pfifferlingen

Fingerfood ab 10 Stück per Teilauswahl

- Auberginen-Ratatouille-Pesto-Törtchen, warm angerichtet
- Auberginenröllchen, mit Schinken, Salbei und Käse gerollt
- Artischockenböden mit Gemüsejulienne und Sauerrahmdip
- Blinis mit Caviar und Crème fraîche
- Blinis mit Salamieckchen und Ajoli
- Mini-Camembert gebacken, mit Preiselbeeren
- Champignonköpfe paniert und ausgebacken, warm
- Champignons Rellenos, gefüllt mit angeschwenkten Salami- und Zwiebelwürfelchen, warm
- Cherrytomaten mit Frischkäsefüllung, eingelegt in einem Knoblauchöl
- Chicoréeblätter gefüllt mit Lachs, Chili, Birne und Ingwer (saisonal)
- Crostini alla napoletana, Toastecken mit Mozzarella und Tomaten überbacken, warm
- Curry-Bällchen mit Mandarinen gespießt
- Entenbrust mit Honig-Zitronen-Butter
- Erbazzone-Teilchen, mit Spinat gebackene Törtchen, warm
- Forellen-Kaviar und Crème Fraîche auf ausgestochenem Quark-Toast
- Frühlingröllchen, vegetarisch gefüllt, warm
- Gambas im Teigmantel, warm
- Garnelen-Koriander-Toast-Ecken, warm
- Gemüse-Pakorras im Teigmantel, warm angerichtet
- Goudawürfel im Schinkenmantel, paniert und ausgebacken, warm
- Geflügel-Obst-Röllchen
- Gemüsebällchen
- Gemüsenester, warm
- Gemüsespießchen (z.B. Möhrchen, Cherrytomaten, Champignons), warm
- kleine Lauch-Pilz-Pfannkuchen-Röllchen
- Knoblauchtoast mit Lachsmayonnaise
- Mailänder Salami mit Feigen

Fingerfood

- Mais-Garnelenplätzchen mit geraspelten Möhren, Kokosmilch und Knoblauch, warm
- Mascarpone-Flädle mit frischen Kräutern
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken-Segel
- Mini-Crêpes mit Lachs und Spinat
- Mini-Frikadellchen
- Mini-Roquefortschiffchen, in Mürbeteigtorteletts
- Mini-Salatgurkenschiffchen mit Pfifferlingen und Schloten gefüllt
- Mozzarella-Stangen, paniert und ausgebacken, warm
- Mozzarella-Stücke, umhüllt von frischem Basilikum und Parmaschinken
- Onion-Rings im Bierteig, warm
- Palmmarkröllchen mit Ananas
- Papaya-Häppchen mit Lachs
- Pflaumen getrocknet, im Dörrfleischmantel, gespießt
- Pomodori ripieni, gefüllte Strauchtomaten mit Thunfischsahne
- Putensticks in der Pariser Eihülle, warm angerichtet
- Räucherlachs auf ausgestochenem Vollkornbrot mit Meerrettichbutter
- rote Peperoni mit Frischkäsefüllung
- Saté-Spießchen von Puten- und Schweinefleisch, warm
- Schinken gekocht, als Tütchen gerollt, mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Schnittchen mit Ziegenkäsetörtchen mit Thymian und Honig mariniert
- Seeteufel-Medaillons mit Kokos, warm
- Sesam-Geflügel-Stangen, warm
- Spargelrollen mit Hollandaise in Weißbrot gewickelt
- Staudensellerie mit Roquefortcrème
- Sushi mit rohem Fisch und pikant gesäuertem Reis
- Sushi mit verschiedenen Gemüsesorten und pikant gesäuertem Reis
- Tatar-Rondelle auf Graubrot
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- Tortilla-Würfel mit Parmaschinken und Oliven gespießt
- Weinblätter mit Frischkäsefüllung
- Ziegenkäsespießchen, paniert und ausgebacken mit roter Paprika gespießt
- Zucchini mit Crevetten, gefüllt
- Zucchini-Schinken-Frittata
- Zucchini-scheiben mit Tomatenconcassé und Käse überbacken
- Zuchinischiffchen gefüllt mit Fruchtfleisch, Champignons und Pfifferlingen

Fingerfood Imbiss

gebackene Käsespieße von jungem Ziegengouda

Maisgarnelenplätzchen

Mozzarellastücke mit frischem Basilikum im Prosciutto di Parma-Mantel

Melonenschiffchen mit Parmasegel

getrocknete Pflaumen im Dörrfleischmantel

Auberginenröllchen, mit Schinken, Salbei und Käse gerollt

Cherrytomaten mit Frischkäsefüllung

Currybällchen mit Mandarinen ausgarniert

Minifrikadellchen

€ 16,80 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Kalte Platten

gemischte Bratenplatte mit frischem Obst garniert
gemischte Schinkenplatte von rohen und gekochten Schinkensorten
gemischte Aufschnittplatte mit Schinken, Braten und Frischwurstspezialitäten
rustikale Wurstplatte mit Presskopf, Blutwurst, Salami, Schinken etc.
gemischte Käseplatte mit Hart- und Weichkäsesorten
Roastbeefplatte mit Früchten garniert
Mandelmedaillons vom Schwein, einzeln ausgarniert
Mini-Schnitzelchen vom Schwein, einzeln ausgarniert
Schweinemedillons, natur belassen, einzeln ausgarniert
Putenmedaillons in Cornflakes-Panade, einzeln ausgarniert
Putenmedaillons in Kokos-Panade, einzeln ausgarniert
Rindermedaillons, einzeln ausgarniert
Wildmedaillons mit Preiselbeersahne dekoriert
halbe Hähnchenschenkel auf Platte garniert
gefüllte Hähnchenkeulen mit einer Kräuterfarce, tranchiert auf Platte

Suppen

- Apfel-Lauchsuppe mit Thymian
- Basilikumrahmsuppe
- Broccolicrèmesuppe mit oder ohne Shrimps
- Chili con Carne
- Consommé mit Markklößchen, Maultaschen, Gemüsejulienne, Eierstich oder Flädle
- Garnelensuppe mit Kokosmilch
- Gazpacho, kalt angerichtet, separat angerichtete Einlagen dazu
- Hummercrèmesuppe
- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
- Kerbelrahmsuppe
- Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisbällchen (saisonal)
- Linsensuppe und Erbsensuppe
- Minestrone mit Kartoffeln, Lauch, Zucchini, Broccoliröschen
- Miso- und Bohnensuppe mit Nudeln, Frühlingszwiebeln und Zuckerschoten
- Ochsenchwanzsuppe
- Partysuppe mit Pilzen, Bambusspitzen, Sojasprossen und asiatischen Eiernudeln
- Sellerie-, Fenchel-, Kohlrabi- oder Gemüsecrèmesuppe
- Spanische Mandel-Knoblauchsuppe mit Croutons, kalt angerichtet
- Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen (saisonal)
- Steinpilzsuppe (saisonal)
- Tomatencrèmesuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Vichysoisse, kalt angerichtet
- Zwiebel- und Käsecroutons

Salate

- Apfel-Avocadosalat mit Trauben in einem Joghurtdressing
- Artischockenherzensalat im Kräuteröldressing
- Blumenkohl-Nudelsalat mit Sprossen oder Blumenkohlsalat
- Broccolisalat im Sahnedressing
- Bulgursalat mit Tomaten und Lauchzwiebeln, Minze und Zitrone
- Champignonsalat im hellen Aceto Balsamico-Dressing
- Feldsalat mit Cocktailtomaten, Croutons, Dörrfleischwürfeln und Ei, sowie separat angerichtetem Dressing
- Fenchel-Rohkost mit Tomatendressing
- Fleischsalat mit und ohne Kräuter
- Friséesalat mit Mango, Mozzarellakugeln und Zitronensaft-Öl-Dressing
- Friséesalat mit Croutons und Bacon an einer Senfsauce
- Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Muscheln und Krustentieren
- Garnelensalat mit Knoblauch, Paprika, Basilikum und Chili
- Geflügelsalat im Sauerrahmdressing, mit süßer Sahne und Früchten
- Geflügelsalat Hawaii mit Curry und Früchten im Sahnedressing
- gemischte Rohkostplatte mit frischen Salaten der Saison, sowie separat angerichtetem Dressing
- Gemüsestifte mit Sauerrahm-Dip
- Gurkensalat im Dill-Sahne-Dressing
- Griechischer Salat mit und ohne Schafskäse
- Hähnchensalat mit mangostreifen und grünen Spargelspitzen im Vinaigrettedressing
- grüner Mango-Salat mit Schloten, Chilischoten und frischen Kräutern
- Harricot-Vers Salat von Prinzeßbohnen und Cocktailtomaten in einer Vinaigrette
- Heringssalat im Rote-Beete-Dressing
- Heringssalat im Sauerrahmdressing mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Dillspitzen
- Japanischer Reissalat mit Bohnen, Pilzen, Gurken und Garnelen
- Karottensalat mit frischem Rucola (saisonal)
- Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen in einer Vinaigrette
- Kartoffelsalat mit frischen Kräutern
- Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfelchen im Vinaigrette-Dressing
- Kartoffelsalat mit eingelegten Gurken und Ei im Sahnedressing
- Käsesalat nach Schweizer Art mit Essiggurken, Zwiebeln und frischen Kräutern
- Kohlrabisalat mit Melonen in einem Sahne-Dressing
- Krautsalat mit Ananas und Sojasprossen oder mit frischen Kräutern im Sahnedressing
- Krautsalat mit Kümmel oder Speck in einer Vinaigrette
- Lauchcrèmesalat mit Ananas und gekochten Eiern im Sahnedressing
- Lauch-Pfifferlingsalat in Vinaigrette
- Nudelsalat, vegetarisch mit verschiedenen Gemüsen in einer Vinaigrette oder im Sauerrahmdressing
- Nudelsalat mit Mortadellawürfeln und verschiedenen Gemüsen in einer Vinaigrette o. im Sauerrahmdressing
- Paprika-Champignonsalat mit frischer Kresse
- Radieschen-Eiersalat mit Salatgurken im Sahnedressing
- Rindfleischsalat mit Paprikastreifen, Mais, Silberzwiebeln und Essiggurken in Kräutervinaigrette
- Salat von grünem Spargel, Hähnchenbrust und Omelettstreifen
- Salat von blanchierten Gemüsejulienne und Ananas im Sojadressing
- Salat von Hühnchen, Avocados und Walnüssen an einer aufgeschlagenen Roquefortcrème
- Salat von hausgemachter Sülze im Kräuterdressing
- Salat von Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch in einer Rotweinmarinade
- Salat von Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum
- Schinken-Eier-Salat mit Spargelspitzen, Champignons und Erbsen

Salate

- Schwedischer Rohkostsalat von geraspelten Karotten, Lauch und Kraut im Sahnedressing
- Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken in Kräutervinaigrette
- Shrimpscocktail mit Früchten und Champignons im Cocktaildressing
- Teufelsalat mit Mortadellwürfeln, Paprika, Essiggurken, Mais im feurigen Tomatendressing
- Texanischer Reissalat mit Erbsen, Kidney-Bohnen und Mais mit Cayenne-Pfeffer
- Tintenfischsalat mit Chili, Tomaten und Zitronengras
- Tomatensalat in Kräutervinaigrette
- Waldorfsalat mit Mandelblättchen, Ananas, Sellerie und Mandarinen im Sahnedressing

Desserts

- Apfel im Schlafrock, gefüllt mit Marzipan und Rosinen, warm
- Apfelstrudel mit Vanillesauce, warm
- Bayerisch Crème auf Himbeermark
- Beerenquark
- Birnenspalten in Orangen-Karamel
- Cappuchino Mousse
- Champagnercrème
- Crêpes mit versch. Zutaten, wie Eierlikör, Cointreau, Nougat, Früchte, Vanille-Eiscreme, vor Ort zubereitet
- Caramel Crème
- exquisite Bratäpfel in Marzipanumhüllung, warm
- Eisbomben und Eistorten
- Erdbeercrème mit frischen Erdbeeren
- exotischer Obstsalat von Mangos, Papayas, Ananas und Melonen an einer Vanille-Eierlikör-Soße
- frische Feigen in Bananensahnecreme
- filetierter Früchte-Auswahl, auf einer Platte angerichtet
- Haselnußcrème
- Heidelbeerquark mit Sonnenblumenkrokant
- Himbeercrème
- Joghurt-Sahnecreme mit frischen Früchten wie: Erdbeeren, grünen Trauben etc.
- Limettenschnee mit exotischen Früchten

Desserts

- Mangocrème
- Mango mit Milchreis und Kokossahne
- Marzipanmousse
- Mousse au blanc
- Mousse au chocolate
- Mousse Vanille
- Obstsalat von frischen Früchten
- Orangencrème, auf Wunsch mit erfrischender Minzsauce
- Orangen-Kiwi-Carpaccio mit Mandelblättchen und mit Grand Marnier mariniert
- Orangenquark
- Quarkmousse mit Zwetschgen (saisonal)
- Pfirsichcrème
- Pfirsich oder Mangojoghurtcreme
- Pflaumen-Joghurtspeise mit Zimt und Honig verfeinert (saisonal)
- Pflaumengratin, warm (saisonal)
- Pistaziencrème mit grob gehackten Pistazien
- Rhabarber-Joghurt-Reis mit Erdbeer-Papayasalat (saisonal)
- Rhabarber-Grütze mit Vanillesauce (saisonal)
- Rhabarbergratin, aus dem Ofen serviert (saisonal)
- Rote Grütze mit Vanillesahnequark
- Stracciatellacreme
- Tiramisu
- Himbeeren mit leichter Joghurt-Sahnecreme
- Vanillecrème
- Walnußcrème
- winterliches Tiramisu mit Äpfeln und Zimt
- Zimtwauffeln mit frischen Heidelbeeren, vor Ort zubereitet
- Zimt-Honig-Crème
- Zitronencreme
- Zuppa Romana, feiner Biskuitboden mit frischen Beeren und einer Vanillecreme
- Zwetschgenklöße, gefüllt mit Marzipan, im Kartoffelteig eingebacken, mit Vanillesauce (saisonal)

Rustikales, kaltes Minibuffet

zartes Rindfleisch im Kräutersahnedressing
panierte Mini-Schnitzel vom Schwein, einzeln ausgarniert
Minifrikadellchen
kleine Bratenauswahl mit Schinken- und Wurstspezialitäten

gebackene Käsespieße von jungem Ziegengouda mit roten Paprika

Brot und Partybrötchen
Buttertranchen

Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen in einer Vinaigrette
Lauchcrèmesalat mit Ananas und gekochten Eiern
Salat von Prinzessbohnen und Cocktailtomaten

Rote Grütze mit Vanillesahnequark

€ 23,90 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Kaltes Buffet

Hähnchenkeulen, gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella, tranchiert angerichtet

Schweinefilet im Balsamdressing

Vitello Tonnato, zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsahne überzogen

Nudelsalat mit verschiedenen Gemüsen in einer Vinaigrette
Griechischer Salat mit Schafskäse
Salat von Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum

kleine Käseplatte mit frischen Früchten ausgarniert
Baguette
Partybrötchen
Buttertranchen

Limettencrème an
Melonenkugeln

€ 23,90 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Kinderbuffet

Mini-Wiener-Würstchen, warm mit
Tafelsenf und Tomatenketchup
Mini-Frikadellchen, warm
Mini-Schnitzelchen, warm

Gemüsespießchen kalt angerichtet mit
Sauerrahmdip

gem. Party-Brötchenauswahl

Früchtespießchen und
Erdbeeren mit Schokoladenglasur
kleine Amerikaner mit Zucker- oder Schokolade

€ 16,80 incl. 19% Mwst. pro Pers. zzgl. Anlieferung

Frühstücksbuffet

Croissants
und Rosinenbrot,
Vollkorn- und Knäckebrot
Party-Brötchen-Konfekt

Butter-Tranchen
Marmelade und
Honig
Bircher Müsli

Käseplatte mit Weintrauben und anderen Obstsorten
Rohschinkenplatte mit Melonenspalten
hausgemachter Frischkäse mit Lachsstreifen
gemischte Schinken-Wurst-Platte mit gekochtem Schinken und
ausgewählten Frischwurstspezialitäten

filetierte Früchte der Saison auf Platte angerichtet
Vanille-Sahne-Quark dazu

€ 15,50 incl. 19% Mwst. pro Pers. zzgl. Anlieferung

Lunchbuffet

Kerbelrahmsuppe
mit Baguette

zartes Kalbsgeschnetzeltes in
Champignonrahmsauce, dazu
Kartoffelplätzchen

Hähnchenbrustfilets in
Curry-Früchtesauce, dazu
Basmatireis

zu beiden Gerichten:
Broccoliröschen, glacierte Fingermöhrrchen und Prinzessbohnen

Mangocrème an
Roter Grütze

€ 28,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Vegetarisches Lunchbuffet

überbackene Zucchinischeiben mit Tomatenconcassé
Mini-Salatgurkenschiffchen mit einer Duxelles aus Pfifferlingen und Schlotten
Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt
grüne Peperoni mit Kräuterfrischkäsefüllung
Franzosenbrot

Gemüselasagne mit roten und gelben Paprika

Parmigiana di Melanzane von gratinierten Auberginen und Tomaten

Crespelle, feine, überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit
blanchiertem Blattspinat und frischen Champignons,
angerichtet in einer Käse-Sahnesauce

Chile-Shrimps, angerichtet in einer
Limonensauce, dazu
Basmatireis, sowie
Gemüsejulienne

frischer Obstsalat an einer Vanillecrème

€ 28,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Frühlingsbuffet

Spargelcrèmesuppe

(oder Bärlauchcrèmesuppe)

Prosciutto-Röllchen mit Kräuter-Mascarponecrème-Füllung

Schafskäsetranchen, mariniert mit

Gurkenjoghurt

Sülze in einem feinen Vinaigrette-Dressing

Franzosenbrot

Wachauer-Brotlaibchen

Spanferkelkeule im Ganzen gegrillt, dann tranchiert

Spanferkelsoße

Kartoffelröstis

Sommerliche Gemüse von Zucchini-, Möhren- und Kohlrabistiften, in Kräuterbutter angeschwitzt

Hähnchenbrustfilets mit feiner Gemüsefüllung, tranchiert

Salbei-Weißweinsauce

Duftreis und

Zuckererbsenschoten

Zanderfilet mit

Fettuccine verde

Limettensauce dazu

Rosmarinkartoffeln, leicht angeröstet

Amarena-Kirschcrème

Pfirsichmousse mit Erdbeermark

Bananensalat mit Ananas und Kokos

€ 32,90 incl. 19% Mwst. pro Pers. zzgl. Anlieferung

Hessisches Buffet

Forellenfilet und Lachsforellen an Sahnemeerrettich
hausgemachte Sülze, angerichtet in einer Vinaigrette
Handkäse mit Musik
Kartoffelsuppe mit Apfelschräubchen (oder Kerbelrahmsuppe)
dazu Baguette
Frankfurter Rippchen im Teigmantel, warm angerichtet

zarter Tafelspitz, angerichtet im Wurzelsud, wahlweise dazu
Meerrettichsauce und Frankfurter Grüne Sauce, sowie
Rissolée kartoffeln, goldbraun in der Pfanne geschwenkt

Apfelweinbraten vom Schweinnacken an Apfelweinsauce, dazu
Spätzle und Krautsalat in Kräutervinaigrette

Zanderfilet an Dill-Senfsauce, dazu
Reis und Gurkensalat im Sahnedressing

Rote Grütze mit Vanillesahnequark
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 33,70 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Bayerisches Buffet

Canapés mit „Obazda“
Minifleischpflanzerln mit Apfelkren
Kartoffelsalat mit Petersilie und Speckwürfeln in Bouillon und Vinaigrette
Essigknödel, tranchiert mit Zwiebelringen angerichtet mit Weißbrot

Auswahl verschiedener Blattsalate an einem sommerlichen Dressing
„Radl“-Salat mit frischen Kräutern im Sahne-Joghurt-Dressing

Allgäuer Semmelbraten und
Bayerischer Leberkäse mit frischen Kräutern
Pfifferlingrahmsauce, dazu
Kartoffelzipfen,
Mohrspätzle und Bayerisch Kraut

Bayerisch Crème mit Hollunderschnaps zubereitet, auf Fruchtmark
Zwetschgen in Portwein an Zimtcreme

€ 29,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Italienisches Buffet

Antipasti von Auberginen, Zucchini, verschiedenen Paprikas und Pilzen
Caprese von Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum
Palmherzen im Lachsschinkenmantel an einer Pesto
Prosciutto di Parma an Melonenspalten
Strauchtomaten, gefüllt mit Thunfischsahne
Steinpilztranchen, mit gehobeltem Parmesan, warm angerichtet (saisonal)
Baguette

Minestrone

Piccata Milanese, zarte Kalbsschnitzelchen im Parmesanmantel,
an einem Tomatensugo mit frischen Kräutern, dazu
Tagliatelle, schmale Bandnudeln, sowie
Parmigiana di Melanzane von gratinierten Auberginen

Lammkeule, gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella,
an einer Lammjus, dazu
Rissolée kartoffeln, sowie
Prinzessbohnen mit gedünsteten Zwiebelchen

Manzo Brasato, zarter Rinderschmorbraten, an einer
Rotweinsauce, dazu
Kartoffelgratin und
Broccoliröschen

Schweinemedallions, angerichtet in einer
Madeirasauce, dazu
Basmatireis, sowie
glacierte Fingermöhrrchen

Saltimbocca, feine Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, an einer
Marsalasauce, dazu
Tagliatelle mit
Pilzgemüse

Panna Cotta mit frischen, marinierten Melonenkugeln an einer Orangensauce
Zuppa Romana, feiner Biskuitboden mit frischen Beeren und einer Vanillecrème
Tiramisu

€ 35,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Französisches Buffet

Lauch-Pfifferlingsalat mit gebratenen Kalbsleber-Würfelchen
Mini-Paté en Croute an Sauce Cumberland
Artischockenböden, gefüllt mit Gemüsejulienne, überzogen mit einem Sauerrahmdip
Baguette

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisbällchen, Gemüsejulienne und Crème Fraîche (saisonal)
oder Vichysoisse, kalte Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Rinderhüftfilet im Kräutermantel am Stück belassen, an
Jus und Sauce Bearnaise, dazu
Rissolée kartoffeln, goldbraun in der Pfanne geschwenkt, sowie
Ratatouille-Gemüse

Schweinefilet im Broccolimantel an einer
Pfifferlingrahmsauce, dazu
Tagliatelle und
gefüllte Zucchini auf korsische Art

Zanderfilets, an einer
Limonensauce, dazu
Basmatireis, sowie
eine Variation verschiedener Blattsalate mit
separat angerichteter Kräutervinaigrette

Mousse au chocolat mit Kaffeeликör
frische Feigen an einer Bananensahnecreme

kleine Käseplatte mit frischen Früchten aus garniert, dazu
Auswahl verschiedener Brotsorten
Buttertranchen

€ 37,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Mallorquinisches Buffet

Salat von Hühnchen, Avocados und Walnüssen an einer aufgeschlagenen Roquefortcrème

Salat von Tomaten, frischen Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch in einer Rotweinmarinade
grüne Peperoni mit Kräuterfrischkäsefüllung

Gazpacho, kalt angerichtete Gemüsesuppe
Weißbrot

Lammkeule, gefüllt mit Hackfleisch, Knoblauch, frischen Kräutern und Ei, an einer Lammjus, dazu Basmatireis, Prinzeßbohnen, glacierte Fingermöhrrchen und Auberginen, an einem Tomatensugo

Kaninchenkeulen, angerichtet in einer Sherryrahmsauce, dazu Rissoléekartoffeln, goldbraun in der Pfanne geschwenkt, sowie Blattspinat mit frischem Knoblauch

Mandelcrème an marinierten Orangenspalten
Crème Karamel

€ 34,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Griechisches Buffet

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Artischockenherzensalat im Kräuteröl
gefüllte Oliven, überbackene Zucchini-scheiben
Weinblätter, gefüllt mit Frischkäse
Franzosenbrot

Shrimps, gratiniert mit Schafskäse, warm angerichtet
Weißbrot, überbacken mit Knoblauch- und Tomatenbutter

kleine Spinatpastetchen, warm angerichtet

Gyros vom Schwein im Kräuterschmand, dazu Fladenbrot und Zucchini-puffer, sowie Auberginen, Paprika und frische Pilze, in der Pfanne geschwenkt

zarte Putenbrusttranchen in Limonensauce, dazu Basmatireis und grüne Bohnen

filetierte Früchte an einer: Vanillecrème, Orangencrème, Mandelcrème auf Himbeermark

€ 30,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Amerikanisches Buffet

Maisgarnelenplätzchen an einem Limonendip

Eggplant stuffed with Crab, mit Krebsfleisch gefüllte Auberginen

„Hollywoodsalat“ mit Hähnchenbrust und Ziegenkäse, Avocados, Tomaten und grünem Salat

herbed Tomato Soup, pikante Tomatensuppe (oder Blumenkohl-Käse-Suppe)

Franzosenbrot

Putenbrust mit einer Schinken-Maisbrot-Füllung, dazu Kürbisgemüse

Schweinebraten mit Honigkruste an einer Bratenjus

Sommern Gemüse von Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit Knoblauch verfeinert

gegrillte Kartoffelspalten

Cincinnati-Chili

grilled Butterflied Leg of Lamb, gegrillte Lammkeule, dazu Lammjus

grilled Vegetables, Grillgemüse und Jack Cheese Polenta, Käsepolenta

Cheesecake

Applecake

Service von 1 Fachkraft für 2 Stunden

€ 35,00 incl. 19% MwSt. pro Person zzgl. Anlieferung

Grill-Buffer

Grilladen bestehend aus: Schwenksteaks, Rindersteaks, Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet, Paprikaspieße, Kasseler-Spieße, Gyros-Spieße, Gambas-Spieße, Nürnberger Bratwürstchen und Sommerbratwürstchen mittelgroß

Tsatsiki, Ajoli, Teufeldip, Currydip und Kräuterbutter, Senf
Franzosenbrote und Chiabatta-Brote, Gemüsespieße

Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip

Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen im Kräutervinaigrette
Schwedensalat von Weißkraut und Karotten im Joghurtdressing
Salat von Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln im Aceto-Dressing
Griechischer Salat mit Schafskäse
Salat von Bulgur mit Tomaten und Lauchzwiebeln

frische Crêpes á la minute zubereitet mit versch. Zutaten wie:
Nougat, Cointreau, Vanilleeis, frische Beeren, Bananen, Puderzucker

Grillequipment und Crêpes-Equipment

Service von 2 Fachkräften für 4 Stunden (Mindesteinsatzzeit)

€ 39,80 incl. 19% Mwst. pro Pers. zzgl. Anlieferung
(ab 30 Pers.)

Glutenfreies Buffet

italienische Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprikas, Pilzen
und Zwiebeln im Aceto-Dressing
Strauchtomaten, gefüllt mit Thunfischsahne
Zucchinischeiben mit Tomaten und Käse überbacken
gemischte Fischplatte mit irischem Räucherlachs,
wacholdergeräucherte Forelle und Heilbutt
Sahnemeerrettich dazu

Lammkeule in Tranchen geschnitten
Lammjus dazu
Bohnen im Speckmantel mit
Kartoffelgratin

Schweinefilet-Medaillons mit
frischer Champignonsoße (mit Mondamin gebunden)
Rissolée kartoffeln und
Broccoliröschen, franz. Karotten und Prinzeßbohnen

Hähnchenbrustfilet-Tranchen mit
Curry-Früchte-Soße, mit frischen Früchten
Reis mit frischen Erbsen
gem. Blattsalate mit
Sauerrahmdressing (ohne Mayonnaise)

pochierte Zanderfilets in
Champagnersoße
weißer Reis, sowie
Gemüsejulienne

exotischer Obstsalat von Papayas, Mangos, Melone, Ananas
Orangen-Kiwi-Carpaccio
Birnenpalten mit Orangen-Karamel
Feigen an einer Bananensahnecreme

€ 35,00 incl. 19% MwSt.pro Pers. zzgl. Anlieferung

Asiatisches Buffet

Frühlingsröllchen, vegetarisch gefüllt, warm angerichtet

Garnelen im Teigmantel, warm angerichtet, Erdnuß- und süß-sauerer Dip dazu

Sushi von rohem Fisch und versch. Gemüsen mit pikant gesäuertem Reis

Satay-Spießchen von Garnelen, Schweine- und Putenfleisch, warm angerichtet

Bunte Party-Suppe mit Pilzen, Bambussprossen, Sojasprossen und asiatischen Eiernudeln

Franzosenbrote

Hähnchenfleisch-Medaillons mit asiatischer Soße „süß-sauer“ mit typischen Gemüsen und Früchten

Basmatireis dazu

Gebratene Nudeln mit Gemüse und Sprossen in würziger Sojasauce

Bami Goreng, Fleischpfanne mit Rind- und Schweinefleischstreifen, sowie Nudeln und typischen Gemüsen

Indisches Lammcurry mit Kartoffelgratin

Knuspergemüse im Teigmantel dazu

Mango mit Klebreis und Kokossahne

Eingelegte Orangen mit in Kokosmilch eingelegten Honigmelonenwürfeln

Ananas-Scheiben im Kokosmantel ausgebacken mit Schokoladensauce

Bananenmousse mit Litschis

€ 30,50 incl. 19% Mwst. pro Person zzgl. Anlieferung

Pasta- und Nudelgerichte

- Spaghetti napoli con Basilico, Nudeln in Tomatensoße mit Basilikum
- Spaghetti Bolognese, Nudeln mit Hackfleischsauce
- Spaghetti Aglio e Olio, Nudeln in Öl und Knoblauch
- Spaghetti Frutti di Mare, Nudeln in Meeresfrüchtesauce
- Spaghetti Carbonara, Nudeln in Schinken-Sahne-Sauce mit Ei
- Spaghetti Puttanesca, Nudeln in Tomatensauce mit Oliven und Kapern
- Spaghetti Scampi e Zucchini, Nudeln mit Shrimps und Zucchini
- Spaghetti al Tonno, Nudeln mit Thunfischsauce, Kapern und Oliven

- Fettuccini al Salmone, Bandnudeln mit Lachsstreifen in Sahnesauce
- Fettuccini al Pesto, Bandnudeln mit einer Pesto-Sauce
- Fettuccini Verdi Panna, Bandnudeln in Schinken-Sahne-Sauce

- Gnocchi al Zafferano, Kartoffelnudeln in Safransauce
- Gnocchi alla Romana, Kartoffelnudeln in Tomatensauce mit Mozzarella
- Gnocchi al Gorgonzola, Kartoffelnudeln in Gorgonzolasauce

- Penne al Zucchini, Nudeln mit Zucchini
- Penne Primavera, Nudeln in Gorgonzolasauce mit Spinat
- Penne all'Arrabiata, Nudeln mit Knoblauchsauce
- Penne al Curry, Nudeln in einer Currysauce
- Penne Amatriciana, Nudeln in Tomatensauce mit Speckwürfelchen
- Penne alla Boscagliola, Nudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Kalbfleischwürfelchen und Champignons

- Tortellini alla Panna, Nudeln in Schinken-Sahnesauce
- Tortellini con Piselli e Prosciutto, Nudeln in Sahnesauce mit Erbsen und Schinken

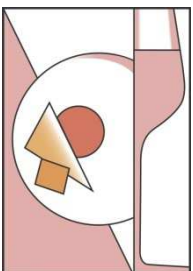
- Rigatoni al Forno, mit Käse überbackene Nudeln in einer Sahnesauce
- Rigatoni al Funghi, Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit Champignons und Erbsen
- Rigatoni della Casa, Nudeln in Hackfleischsauce, Erbsen und Schinken, überbacken

- Ravioli Burro e Salvia, Teigtaschen in Butter und Salbei
- Ravioli Gorgonzola, Teigtaschen in Gorgonzolasauce
- Ravioli e spinaci, Ravioli mit Tomatensauce und Spinat

- Fleisch-Lasagne von gemischtem Hackfleisch mit Bechamelsoße und Käse überbacken
- Vegetarische Lasagne von verschiedenen Gemüsesorten, mit Käse überbacken

- Orecchiette alla Pugliese, Nudeln mit Broccoli, Knoblauch und Öl, scharf zubereitet

Nolle - Der Cateringservice



Alfons & Peter Nolle GmbH
Geschäftsbereich Catering
Lessingstraße 2 & 3 · 63263 Neu-Isenburg
Telefon: +49 (0) 6102 6840 · Telefax: +49 (0) 6102 25187
eMail: catering@nolle-online.de
Internet: www.nolle-online.de
Smartphone: www.nolle-online.de/mobile