



Speisenvorschläge zum selbst zusammenstellen

gültig ab 01.09.2021

Sehr geehrte Gäste,

haben Sie vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Speisenvorschlägen.

Hier erhalten Sie unser Speisenprogramm, mit dem Sie selbst Ihr Wunschbuffet zusammenstellen können. Wenn Sie von unseren Köchen bereits fertig kombinierte Vorschläge suchen, empfehlen wir Ihnen unseren Download „Buffetvorschläge, Fingerfood und Tapas“ ebenfalls erhältlich auf unserer [Website](#).

Konkrete **Preisangaben** können wir erst nach einer individuellen Klärung der Rahmenbedingungen Ihrer Veranstaltung machen, denn diese sind abhängig von z. B. Personenzahl, Jahreszeit, nötige Logistik usw.

Fordern Sie am besten dazu einfach ein kostenloses [Angebot](#) an.

Kompetente, kostenlose und unverbindliche Beratung inklusive!

Ihr Fest soll einmalig und „Perfekt“ werden. Daher ist gute und detaillierte Planung nötig. Das alleine sichert häufig schon den halben Erfolg. Gerne nehmen sich unsere Eventspezialisten deshalb auch die nötige Zeit, um Sie fachgerecht und unverbindlich zu beraten. Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns eine Nachricht und vereinbaren Sie einen Beratungstermin.

Wir sichern Ihnen heute schon eine professionelle Durchführung zu.



DEHOGA
DEUTSCHER HOTEL- UND
GASTSTÄTTENVERBAND



Am Kirschenwald 43 - 35415 Pohlheim
Postfach 1236 - 35412 Pohlheim
info@gusto.cc . www.gusto.cc

Hotline
Telefon 06004 - 916 99 45
Telefax 06004 - 916 99 46

Vorspeisen, Fingerfood und Tapas

Seite 2 von 12

...von Fisch und Meeresfrüchten:

Caipirinha-Lachs mit Limonen-Creme fraîche
 feine **Lachsmousse** mit Dillspitzen und rosa Pfeffer im Mini-Glas
Räucherlachsmousse mit Apfelmeerrettich und rosa Pfeffer im Tartelette
Räucherlachsrose mit Wasabifrischkäse im Crêpemanter vom Happy-Spoon
Tatar vom Laikin-Lachs im Miniglas
 Spieße vom **Lachsröllchen** mit Meerrettich auf Mini-Ratatouille
 Kartoffeltaler mit **Räucherlachs** und Apfelmeerrettich
Lachsröllchen mit Meerrettich auf Balsamico-Ratatouille
 Mini-Blinis mit **Räucherlachs** und Dillschmand
 feinste **Edelfische** aus dem Rauch, mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Makrelen

Forellmousse und Lachskaviar
 Tatar von der Rhöner **Rauchforelle** mit Rettich und Minz-Pesto
 Salat von der **Rhönforelle** mit Äpfelchen, Gurken und Kirschtomaten im Dilldressing
 Kartoffeltaler mit geräucherter **Rhönforelle** und Apfelmeerrettich
 Avocadoschaum mit **Forellenkaviar** vom Servierlöffel

Friesische **Matjesfilets** auf Hausfrauensauce im Glas
 Glückstädter **Matjes-Mousse** mit rotem Zwiebelconfit
 Holländische **Matjesspieße** auf Preiselbeerschaum
 Tatar vom zarten **Wintermatjes** mit Roter-Bete-Taler auf Pumpernickel

Geräucherter **Bachsaibling** mit Apfel-Meerrettichcreme und Belugalinsen
Pfeffermakrelenfilet auf scharfem rotem Linsensalat
 Smørrebrød mit **Heilbutt** und Rote-Beete-Meerrettich

Gefüllte Eier mit 3 Füllungen (**Thunfisch**, Eicreme, Kräuter)
 Mini-**Thunfisch**-Avocado-Sandwiches
Thunfischmousse mit Frischkäse und Paprika in Blätterteigpastetchen
 Vitello Tonnato im Glas, Kalbfleischmousse mit Kapern und **Thunfischsauce**

Asiatische Koriander-**Eismeergarnelen** auf Ratatouille „Provençale“ im Glas
 gefüllte halbe Avocados mit **Krabbensalat** in Kräuterjoghurt
 Smørrebrød mit marinierten **Krabben** und Curry-Espuma-Aromaschäumchen
 Joghurt-Dill-**Garnelen** im geeisten Gurkenschälchen
Koriandergarnelen auf scharfem Gemüse im Glas
 Mini-**Krabbensalat** „Gamberetti“ mit eingelegten mediterranen Gemüsen und Limettendip
 Gebratene **Scampispieße** auf Limonendip
 marinierte **Meeresfrüchte & Sardinen** in Knoblauch-Olivenöl
Meeresfrüchtecocktail in Knoblauch-Olivenöl auf Rucolasalat
 Knoblauch-**Oktopus** mit Staudensellerie
Miesmuscheln in der Schale gebacken mit Rucola-Tomaten

...Vegetarische Spezialitäten:

Avocadomousse mit Limette & Korianderblättern
Avocadosalat mit Koriander und Granatapfelkernen

Bärlauchlinsen mit Tomatenchutney
 Salat von **Belugalinsen** mit getrockneten Tomaten

Blumenkohl-Creme-Brûlée mit Roter Bete-Chutney
Broccoli-Quiche „New-York-Style“ mit Cheddar-Cheese
Kräuter-Quiche mit Ajvar
 Kartoffel-Rucola-**Frittata** mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten
 Taler von der Pfifferling-**Frittata** mit Quark-Kräuterdip
 Kräuter-**Frittata** mit Sesam und Tomaten-Paprika-Relish
Tortilla von Rucola, bunter Paprika und Sesam mit hausgemachtem Aioli
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und frischem Parmesan,
Bruschetta mit schwarzer Oliven-Tapenade
Bulgur mit Kreuzkümmel und Mini-Minz-Bällchen
 Lauwarmes Gemüse-**Couscous** „Marokko“ mit Minze und Oliven
 Rosmarin-**Couscous**-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas

Espuma-Aromaschäumchen vom Ziegenkäse auf Nussbrot
Espuma-Aromaschäumchen vom Gorgonzola auf Weintraubenragout
Espuma-Aromaschäumchen von Gurke und Joghurt auf Salat von Tomaten, Paprika, Gurken und Couscous
Espuma-Aromaschäumchen vom Spargel auf gekräutertem Schinken
Espuma-Aromaschäumchen vom Hüttenberger Handkäse mit karamellisiertem Pumpernickelkrokant
Espuma-Aromaschäumchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen
Espuma-Aromaschäumchen von der Grilltomate und Ziegenfrischkäse

Falafel-Spieß auf Gurken-Joghurt-Dip
 Salat von Ebly-Zartweizen mit **Falafel** am Spieß
 Frankfurter **grüne Sauce** im Glas mit Wachtelei
 Goethes Leibspeise: Original Frankfurter **grüne Sauce** mit gekochten Eiern im Nest
Gazpacho in der Salatgurke, serviert mit Chiliöl
 Terrine von der hausgemachten andalusischen **Gazpacho**
Gefüllte Champignons mit Bulgur und Gemüse
Gefüllte Eier mit verschiedenen bunten Füllungen
 Gefüllte Mini-Kartoffeln mit Dillschmand und Paprikamousse
Gefüllte Tomaten mit Ricotta, Rucola und Knoblauch
Champignonsalat auf Knoblauch-Blattspinat
Knäckebröttaler mit Paprika-Kressecreme
Cocktail-Pastetchen mit schwarzer Oliven-Tapenade
Rösti nach Berner Art mit Kressequark
Laugenbrezeln, ofenfrisch mit französischer Salzbutter gefüllt
Rohkostgemüseplatte mit Kresse, Sprossen und fünf leckeren Dips
 (Knoblauch, Gorgonzola, Tomatensalsa, Kräuter, Curry-Banane)
Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Pinien, Parmesan, bestem Olivenöl und Zitrone
Rote-Bete-Carpaccio mit Frühlingszwiebel, frischem Meerrettich, confiertem Apfel und Balsamessig

Salzmandeln nach spanischer Art – natürlich hausgemacht –
Pimientos de Padrón, kleine gegrillte Spezialpaprika mit hausgemachtem Aioli
Papas arrugadas, Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo-Sauce
Gemüseantipasti im Glas, mit Sherryzwiebeln, weißen Bohnen, Paprika, Oliven und Knoblauchpilzen
Olivenspezialitäten in der Schale

Unsere Spezialität: **Hausgemachte mediterrane Gemüse-Antipasti** der Saison:
 (z.B. gegrillte Zucchini, Auberginen, bunte Spitzpaprika, Rotweinzwiebeln, Vanillemöhren, karamellisierter Spargel o.ä.)

...Spezialitäten mit Käse, Mozzarella & Co.:**Frischkäse** im Pfannkuchenmantel**Frischkäsebällchen** im Minzemantel mit Feigen**Knoblauchfrischkäse** im Mini-Törtchen**Sommerpilzpraline** mit Frischkäse und frischen Kräutern**Cocktail-Tomaten mit Ziegenfrischkäse** gefüllt**Flammkuchen** mit Ziegenkäse und Rucola**Ziegenfrischkäse** mit Calvados-Apfelkompott und Chorizo**Ziegen-Frischkäsecreme** mit Lavendelhonig und Pistazien im Glas**Ziegenkäsecreme** mit Cassisfeige**Schafskäse** mit schwarzen Kalamataoliven vom Happy-Spoon**Eingelegter Feta** mit Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln, Rosmarin, Knoblauch und rosa Pfeffer im Riesenglas
griechische Auberginen mit schwarzen Kalamata-Oliven, **eingelegtem Feta** und grünem Kräuterdip**Roquefortmousse** auf türkischen Portweifeigen im GlasChicorée mit **Roquefortcreme** und Birnenchutney**Blauschimmelkäsepralinen** auf Melonenragout im Glas**Gorgonzolamousse** auf Portweibirnen im Glasitalienische **Bergkäse** mit WeintraubenGirolle vom **Tete de moins** mit Feigensenf**Comté-Käse-Bacon-Spieß** mit Ananas-Chutneyitalienische **Basilikumtomaten** mit Mozzarella, Zitronenpfeffer und Balsamicocreme**Mini-Basilikumtomaten** am Spieß mit Büffelmozzarella und Balsamicocreme**Schaum von Basilikumtomaten** mit Büffelmozzarella und Zitronenpfeffer im Glas**Strauchtomaten** am Spieß mit italienischem Mozzarella und Basilikum**Handkäseverführung** im Glas, mit Oberhessischem Schmand und Apfelvinaigrette**Handkäs-Tatar** mit Musik und karamellisiertem Pumpernickel**Schaum vom Handkäse** mit Perlzwiebeln, Rosinen und Pumpernickelkrokant**Sachsenhäuser Handkäscarpaccio** mit roter Apfel-Schalotten-Vinaigrette**Hessisches Schneegestöber** vom Rohmilchcamembert mit Topping von roter Zwiebelkonfitüre

„Obazda“ – bayrischer Spezialcamembert im Glas mit rotem Zwiebelconfit

...mit Rind und Kalb:**Bifteki** mit echtem Feta-Käse gefüllt an ZazikidipBorschtsch von der **Kalbsbrust** mit Rote Bete und Apfelkren im GlasHausgemachte **Kalbsfrikadelle** auf lauwarmem Kartoffelsalat**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Olivenöl, Kräutern & ParmesanSalat von Depui-Linsen mit rosa gebratenem **Roastbeef-Spieß**Sülze vom jungen **Kalbstaufelspitz** im Glas mit GurkenrelishSülze vom **Taufelspitz** mit Rote-Beete-MeerrettichKlassisches **Vitello Tonnato**, dünn aufgeschnittenes rosa Kalbfleisch in Thunfisch-KapernsauceVitello Tonnato im Glas, **Kalbfleischmousse** mit Kapern und Thunfischsauce**...Gemischte Sortiment:****Mini-Tartelettes** (Mürbeteigtörtchen) mit verschiedenen Füllungen**Petit Crolines**, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen**Bruschetta – Variationen**, mit vielerlei verschiedenen Auflagen, einfach und richtig lecker**Hessische Handgreiflichkeiten**, eine Auswahl hessischer Tapas je nach Saison**gemischte Tapas** - kleine edle spanische Versuchungen“

mit Oliven, Chorizo-Wurst, Manchego-Käse, Zucchini, Knoblauchscampis,

Auberginen, gefüllten Teufliis, getrockneten Tomaten, Tortilla, Paprika, marinierten Zwiebeln

und geröstetem Knoblauchbaguette mit Aioli

...mit Geflügel:

Beluga-Linsen-Salat in Balsamico mit **Chicken-Kebab**
 Ebly-Zartweizensalat mit **Chicken-Tandoori** und Granatapfelkernen
Geflügelsalat –klassisch- mit hausgemachter Mayonnaise, Estragon und frischer Ananas
 Gegrillte **Hähnchenspieße** auf süßem Chili-Dip
Hähnchenfilets in Zimt-Sherry, mit Sesam und Glasnudeln
Saté vom Limonen-Hühnchen mit Minze am Spieß
Hähnchenspieße auf Bulgursalat
Joghurt-Hähnchen im Glas nach indischer Art
Maishähnchenbrust mit Cumberlandsauce auf Waldorfsalat
 Tex-Mex-Wraps mit krossem **Hähnchenbrustfilet** und Guacamole, frisches Baguette

Mousse von der geräucherten **Poulardenbrust** im Knusperartelette
 Salat von der **Maispoularde** mit Cocktail-Dip

bunter Ebly-Zartweizen-Salat mit **Entenbrust** im Mini-Weckglas
 französische Barbarie-**Entenbrust** mit Sesam im Balsamicodressing
 Rosa gebratene **Entenbrust** süß-sauer auf Reis-Lauch Salat

Putenbrustfilet mit Erdnuss-Chili-Dip im Tartelette
Putenfiletstick auf gegrilltem Zucchini

...mit Speck, Schinken, Schwein und Co.:

Beluga-Linsen-Salat mit Speck-Pflaume im Gläschen
 lauwarmer **Linsensalat** im Glas mit Frankfurter Würstchen und feinem Gemüse
 Lothringer **Blätterteigrolle** mit Schinken, Zwiebeln, Lauchstreifen und Creme fraîche
Kasslerwürfel auf Sauerkrautsalat mit grünem Erbsen-Speckschaum

Ebly-Zartweizensalat mit Frankfurter Würstchen im Weckglas
Ebly-Zartweizensalat mit Pflaume im Speckmantel
 marinierte **Pflaumen im gebratenen Speckmantel** am Spieß angerichtet auf dem Melonenbett

Gefülltes **Hackbällchen** auf Texas-Salsa
Gewürzhackbällchen auf Meerrettich-Rahmlinsen
Salbei-Hackbällchen mit Mixed Pickles auf Dijonsenfchaum
Ranch-Frikadellchen am Spieß auf BBQ-Dip
Rosmarin-Hackfleisch-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas

Melonenschaum mit edler Schinkenvariation auf dem Raukebett
Melonenvariation mit Spargelspitzen und Serranoschinken am Spieß
Melonenvariation mit echtem italienischem Parmaschinken auf Rucolasalat
 bunte **Melonenauswahl** mit italienischen Landschinkenspezialitäten

Mini-Flammkuchen mit Pfifferlingen und Speck
Mini-Förster-Schnitzel mit gekräutertem Pilzsalat am Spieß
Mini-Schnitzel auf hessischem Kartoffelsalat
Mini-Hamburger, hausgemacht, lecker verfeinert, unwiderstehlich
Mini-Nürnberger-Bratwürstchen auf Champagner-Sauerkrautsalat
 Ragout von der hausmacher **Mini-Currywurst** im Glas
 Sülze vom **Frankfurter Rippchen** mit Sauerkrautsalat
Himmel- und Erde-Salat mit gebratenem Mini-Blutwürstchen

Tex-Mex-Wraps mit hausgemachter Guacamole und Sour Cream
Tortilla vom gegrillten grünen Spargel mit Chorizo

Hauptgerichte

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

gebackenes Landei mit Pommery-Senfdip auf Babyspinat
 Gemüse-Couscous „Orientale“ mit scharfen Gewürzen und Früchten
 Gemüselasagne mit Sauce Bechamél und Parmesan überbacken
 Gemüseröstis auf Tomaten-Feta-Sauce mit Basilikum
 Gemüsespieße vom Grill auf herzhafter Tomatensauce
 Gnocchis mit Salbei aus dem eigenen Kräutergarten in Butter geschwenkt
 Großmutter's Spinatspätzle mit Büffelmozzarella und Röstzwiebeln
 Kartoffelragout mit roter Bete und Pak-Choi mit Rucolapesto
 Kichererbsen-Auberginen-Curry mit Fladenbrot
 Kürbismaultaschen mit Zwiebelschmelze überbacken
 Lasagne vom Kürbis, Zucchini und getrockneten Tomaten
 Lasagne von Rucola, violetterm und grünem Spargel
 Mangold-Knödel auf Ragout von frischen Pfifferlingen mit Pecorinokäse
 Paprikaschoten mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Feta gefüllt
 Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze überbacken
 Schwarze Sepianudeln mit Steinpilzschaum und Trüffelöl
 Spinatknödel mit Büffelmozzarella und brauner Bröselbutter
 Steinpilz-Ravioli auf Gorgonzolasahne u.v.m.
 Zitronenrisotto mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten
 Weitere Risottoarten in unserer Risotto-Ecke

FISCH & MEERESFRÜCHTE

pochierte Filets von der Bachforelle auf dem Wurzelgemüsesud, dazu Weißweinsauce
 Louisiana Catfish „Cajun“ in geschmolzener Limettenbutter
 Edelfische des Mittelmeeres im Kartoffelmantel auf Pommery-Senfsauce
 Edelfischgrillteller mit Scampis, Lachs und Zanderfilet auf grüner Kräutersauce
 Fritto-Misto“ – gemischt gebackener Fisch in Knoblauchbutter
 ganzes Lachsfilet auf dem Dill-Gemüsebett in der Papierhülle gegart, dazu Weißweinsauce
 ganzes Lachsfilet mit geschmolzenen Tomaten und Kalamata-Oliven in Zitronengrasbutter
 gegrilltes Lachsfilet auf dem Gemüse-Kräuterbett-auf Dijonsensauce
 pochirtes Lachsfilet unter dem Wildkräuterrasen, dazu Zitronensauce
 Salmone Primavera“, Lachsfilet auf dem Kräuterbett mit Hummersauce
 Rotbarschfilets auf dem Gemüsebett mit Hummerrahmsauce
 Seeteufel auf Baby-Blattspinat in Krabben-Dillweinschaum
 Skrei – weißer Winterkabeljau auf buntem Wurzelgemüse in Hummersauce
 Victoriabarsch-Filet in Estragonsauce auf dem Gemüsebett
 gebratenes Filet vom Zackenbuntbarsch in Zitronengrasbutter
 Zanderfilet im Licher-Pilsner-Senfschaum
 Zanderfilet mit Apfel-Senfkruste überbacken auf Puy-Linsengemüse
 gegrillte Meeresfrüchte in scharfer Koriander-Ingwer-Sauce
 Tintenfischtuben gefüllt nach provençalischer Art mit Knoblauch und Kräutern
 gegrillter Tintenfisch in Tomaten-Knoblauch-Sugo
 Spaghetti „aglio olio“ mit Gambas vom Grill, Knoblauch, scharfer Chilischote und bestem Olivenöl
 Jambalaya – scharfe kreolische Reisspezialität mit Hähnchen und Fisch
 Original-Paella aus der Riesenpfanne mit Meeresfrüchten, Huhn und Gemüsen

WILDSPEZIALITÄTEN

Wildschwein- und Rehbraten aus dem Rohr mit Preiselbeer-Wacholderrahm
 rosa Wildentenbrust vom Grill mit Zuckerschoten auf Madeirasauce
 Hasenrückenfilet mit gefülltem Weinapfel auf Pfeffersahne

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Asiatischer Pak-Choi mit Hühnerfilet, Austernpilzen und gerösteten Sesamkörnern
 Filet vom Giggel (Hähnchen) mit frischem Maintaler Spargel und Butterschaumsauce überbacken
 Filet von der Maishähnchenbrust auf Estragonsauce
 gegrillte Hähnchenbrustfilets mit französischem Camembert und Preiselbeeren überbacken
 zarte Hähnchenbrustfilets vom Grill "Bologna" in SchnittlauchsaUCE
 geschmorte Äbbelwoi-Hähnchenbrust mit Speck und Champignons auf Wurzelgemüse
 Woihinkelche (Huhn in Wein) zarte Filets mit glacierten Möhren, Champignons und Kerbel
 kleine Hähnchenfilets mit Spinat-Käsesauce
 Saltimbocca vom Maishähnchenbrustfilet mit Prosciutto, Salbei und Parmesan überbacken
 zartes Hühnerfrikassee mit grünen Spargelspitzen, Champignonköpfen und Weißwein in Sahne
 Hähnchen-Cordon-Bleus in Butterschmalz gebraten
 Jambalaya – scharfe kreolische Reisspezialität mit Hähnchen und Fisch
 knackige marinierte Schlegel vom Wiesn-Hendl
 Paprika-Hähnchenkeulen mit Brunnenkresse in Sahne
 saftige Chicken-Sticks „Sweet Pepper“,
 Tandoori-Chicken auf Koriander-Papayasauce
 gefüllte Brüstchen von der Edel-Poularde auf Sesam-Mangold-Gemüse
 gefüllte Poulardenbrüstchen mit pikanter Gorgonzolasauce
 gefüllte zarte Poulardenbrüstchen auf grüner Currysahne
 gebackene Bergsträsser Putenbrust auf jungem Spitzkohl in Sahne
 indische Putenbrustspieße mit Früchten in scharfer Currysauce
 Involtni von der Putenbrust mit Tomaten-Salbeisauce
 Mini - Cordon bleu´s vom Putenfilet mit gebräunter Butter
 Putenfilets auf Avocado-Salsa
 New York-Spieße vom „Roasted Turkey“, mit Speck und Zwiebeln, pikant gewürzt
 Truthahnfilets vom Grill mit Zitronensauce und frischen Kräutern serviert
 zarte Putenbrustfilets im Cornflakesmantel auf Früchte-Currysahne
 zarte Putenbrustfilets im Sesammantel auf algerischer Tomatensauce mit Minze und Sellerie
 geschmorte Entenkeule in Orangensauce

RIND- UND KALBSSPEZIALITÄTEN

Appenzellerli - Schweizer Kalbsrücken-Spezialität mit Salbei, Rohschinken und Appenzeller Käse
 Saltimbocca vom Kalb mit Salbei, Rohschinken und Käse auf Romanasauce
 Bœuf Stroganoff, aus der Rinderhüfte, mit frischen Champignons und Gurken in Rahm
 Rinderschmorgulasch im Andechser Klosterbiersud
 Original „Bœuf Bourguignon“ Rindfleisch nach Burgunder Art in Rotweinsauce
 herzhaftes Ragout vom Rieder Weiderind mit grober Senfsauce
 Kalbsragout mit Paprika, Schalotten und Oliven
 scharfes Kalbscurry in der Riesenpfanne serviert
 scharfes Rindfleisch mit Wokgemüse, Koriander Kokosmilch und Zitronengras
 Waldecker Gurkenfleisch von der Rinderhüfte mit Mangold und Möhrchen
 Römerfleisch, geschnetzelte Rinderhüfte, klassisch mit geschmorter Waldpilzsauce
 eingelegter Sauerbraten vom Rinderbug mit Weinbeeren
 zarter Rinderschmorbraten nach Burgunder Art in Rotweinsauce
 zarter „Stöffche“-Apfelweinbraten mit glacierten Trauben
 geschmorte Kalbsbäckchen in Primitivo-Rotweinsauce
 Rinderschmorsteaks „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen in Paprikasauce
 gefüllte Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauenart
 zarter geschmorter Kalbstafelspitz mit sautiertem Gemüse in Trüffelöl
 pochierter Tafelspitz vom Rind in Apfel-Meerrettichsauce
 gegrilltes US-Spitzen-Roastbeef -im Ganzen- mit dreierlei Salsa (ab 50 Portionen möglich)

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinerückenmedaillons „Piccata“ in Käse-Eihülle auf Rahmsauce
 gefüllte kleine Kohlroutaden mit gekümmelter Sahnesauce
 Curry-Wurst-Ragout, von echten Thüringern
 grobe hausmacher Apfel-Bratwurst mit Apfelsenf
 original Münchner Weißwürste mit süßem Mostrich
 BBQ-Spareribs auf amerikanische Art, kross gegrillt mit Honigmarinade
 Licher-Biersteaks vom Grill mit glasierten Zwiebeln
 Südtiroler Oreganosteaks mit geschmolzenen roten Zwiebeln
 Thymiansteaks vom apulischen Schweinenacken mit geschmolzenen roten Balsamicozwiebeln
 Vogelsberger Krustenbraten mit Würzkräutersauce
 Bayrischer Partyschinken vom Schwein auf Rahmsauerkraut
 gefüllter deftiger Spießbraten vom Dorfmetzger mit karamellisierten Röstzwiebeln
 Schweinekrustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce
 gegrillter Spanferkelrollbraten mit Dijonsensauce
 ofengebackener Fleischkäse
 Bürgermeisterspieße von der Schweinelende, mit Speck und Zwiebeln, feurig gewürzt
 gegrillte saftige Schweinefilets mit frischen Waldchampignons
 herzhaftes Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf frischer Pfifferlingsahne
 im Ganzen gegrillte Schweinelende mit Dörräpfeln und Mandeln
 Mongolischer Feuertopf vom Schweinefilet, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüsen
 Neckartaler Schweinefilets mit gebratenen Apfelringen auf Apfelbrandsauce
 Pariser Pfefferlendchen auf einer raffinierten Cognac-Pfefferrahmsauce
 Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei, Rohschinken und Käse auf Romanasauce
 Schweinefilets „Normande“ mit karamellisierten Apfelringen auf Calvadosauce
 Schweinelendchen „Hessische Art“ mit Zwiebeln und Speck überbacken auf Sahnesauce
 Schweinelendchen „Piccata“ in Käse-Eihülle gebraten auf Rahmsauce
 Schweinelendchen vom Grill mit Camembert und Preiselbeeren überbacken
 Schweinemedallions „Strindberg“ mit Zwiebeln in Senfkruste
 zarte Schweinefilets in frischer Pfifferlingsahnesauce
 zarte Schweinefilets vom Rost mit frischen Austernpilzen
 zarte Schweinelendchen „Café de Paris“ mit einer einmalig leckeren Sahnesauce
 Kufsteiner Schnitzel, mit süßem Senf und frischem Meerrettich gefüllt
 Frankfurter Schnitzel, mit Frankfurter grüner Sauce serviert
 Trester-Schnitzel, mit Apfel-Panade, Apfeljus, gebackenem Apfelring und Preiselbeeren
 hauchdünne Schnitzel vom Toskanischen Landschwein in Thymian-Limettensauce
 knusprige Mini-Schweinshaxen mit Kümmelsauce
 gegrillte Mini-Haxen mit Diebels-Altbiere
 Korsischer Feuertopf vom Schweinefilet, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüsen
 Schaschlik-Spieße auf Speck-Zwiebel-Champignonsauce
 „Himmel und Erd“ mit Zwiebel-Bratapfel und gebratener Land-Blutwurst
 Hot Meatballs, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen frischen Gemüsen

LAMMSPEZIALITÄTEN

geschmorte Reichelsheimer Lammkeule in Knoblauch-Thymiansauce
 geschmorte Ebsdorfer Lammkeule unter dem Wildkräuterrasen
 sizilianische Lammkeule frisch aus dem Ofen mit Tomaten-Knoblauch-Salsa
 gebeizte ligurische Lammkeule in Salbeisahne
 indisches Lammcurry mit Bambus und Thaispargel
 Hungener Lammtopf nach Frühlingsart mit knackigen Gemüsen und Thymian
 Feuertopf vom Lamm, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüsen*
 Lamm-Vindaloo, scharf, gewürzt mit Chili und Koriander
 geschmorte Mini-Lamm-Hinterhaxen in Thymiansauce
 Lammkoteletten vom Grill mit Champignons
 zarte geschmorte Lammhüfte in Oregano-Barolo-Jus

GEMÜSEBEILAGEN

Empfehlung:

bunte Gemüseplatten je nach Saison passend zu Ihrer Hauptspeisenauswahl (z.B. mit Mandelbroccoli, Blumenkohl, frischem Spargel, frischen Champignons, Zuckermöhren, Kohlrabi, Rosenkohl, Grilltomaten, Grillzucchini uvm.) vollendet z.B. mit brauner Mandelbutter / mit Zitronensauce / auf Polnische Art

Apfel-Rahmlauchgemüse
Apfelrotkohl nach Großmutter Art
Blaukraut mit Preiselbeeren
Blattspinat mit Knoblauch
Mandelspinat
buntes Bohnen-Cassoulet
Knoblauchbohnen
Speckbohnen
Speckbohnen-Cassoulet
Butterwirsing
Speck-Wirsing
gebackene Maiskolben und Tomaten vom Grill
gefüllte Tomaten aus dem Ofen
geschmolzene Tomaten

Käse-Grilltomaten
Balsamico-Datteltomaten
geschmorter Fenchel
getrüffeltes Rosenkohlpüree
Rosenkohl-Speck-Püree
glasierte Kohlrabistifte
Rahmkohlrabi
glasierte Zuckermöhren
Karamellsauerkraut
Kümmelkraut
Specksauerkraut
Ratatouille Provençale
Peperonata-Schmorpaprika
Petersilienwurzelpüree

KARTOFFELBEILAGEN

Apfel-Kartoffelpüree-Gratin mit ausgelassenem Speck
Apfel-Kartoffelstampf
Bratkartoffeln mit Speck
buttergeschwenkte Petersilienkartoffel
geröstete Majorankartoffeln
Kartoffel-Apfel-Auflauf
Kartoffel-Lauch-Gratin
Kartoffelschaum mit Zwiebelschmelze
Kartoffelstampf mit Zwiebel-Speckstippe
Kartoffeltorte mit Apfelscheiben
kleine Frühlingskartoffeln

Kräuter-Ofenkartoffeln
Kümmelkartoffeln
Limonen-Kartoffelstampf
Petersilienkartoffel
Risolée-Kartoffeln mit Lavendelhonig
Rosmarinkartoffel mit Fleur de Sel
Sesam-Ofenkartoffeln
Süßkartoffel-Birnen-Gratin
Jacket-Potatoes
in Folie mit Sourcream, Röstzwiebel und Speck
Patatas asadas (kanarische Ofenkartoffeln)
mit Quark, Käse, Dörrfleisch und Röstzwiebeln

TEIGWAREN UND KNÖDEL

buttergeschwenkte Bärlauchnudeln
grüne Tagliatelle
weiße Kräuterpasta
Trüffelöl-Papardelle
Gnocchis in Salbeibutter
Thymiagnocchis
Schupfnudeln
schwäbische Spätzle
Haselnußspätzle

Krautspatzen
asiatische Mie-Nudel-Pfanne
Böhmische Knödel
hausgemachte Serviettenknödel
Mini-Kartoffelknödel mit brauner Butter
hausgemachte Semmelknödel
Semmelknödelsoufflé
Thüringer Klöße mit brauner Butter
Spinatknödel mit Büffelmozzarella und Bröselbutter

REIS & RISOTTO

bunter Pilawreis
Butterreis
Curryreis
Duett von Basmati und Wildreis
Jasmin-Duftreis

Kokosreis aus dem Bananenblatt
Reis Tricolore
Roter Carmarque-Reis
Safranreis mit Erbsen

Welcher Risotto-Typ sind Sie?**Eine unserer Spezialitäten - ein Risotto passt immer! (auch als Veggie-Variante machbar)**

Apfelrisotto mit Cidre und karamellisierten Walnüssen
Apfelwein-Risotto mit grünem Spargel
Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalatpesto
Blaubeer-Risotto mit Comté
Dijonsenrisotto mit Birnen
Feigenrisotto mit Gorgonzola und Pinienkernen
Kokosrisotto mit Hähnchenfilet und Chili
Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen
Kürbisrisotto mit Granatapfelkernen
Meerrettich-Zitronen-Risotto mit Erbsenpüree
Pomp-Apfel-Risotto mit frischem Parmesanschaum,
Pomp-Risotto mit Schaum vom Grana Padano
Rauke-Risotto mit Scampi und Parmesanschaum
Risotto „Provençale“ – klassisch südfranzösisch
Risotto Milanese (das Original)

Risotto mit dreierlei Paprika
Risotto mit Feigen und Gorgonzola
Risotto mit frischen gebratenen Pfifferlingen
Risotto mit gegrilltem Zucchini
Risotto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Risotto mit Riesengarnelen und confierten Tomaten
Risotto mit Rucola und gebräunten Mandeln
Risotto mit Steinpilzen und Speck
Risotto vom grünen und weißen Stangenspargel
Risotto vom Piena di Napoli-Kürbis
Safran-Risotto mit Krabben & getrockneten Tomaten
Spargelrisotto mit karamellisierten Spargelspitzen
Tomaten-Mozzarella-Risotto mit Basilikumschaum
Zitronenrisotto mit Kräutern aus unserem Garten
u.v.m.

SALATBEILAGEN**Empfehlung:**

knackige Rohkost- und Blattsalatauswahl je nach Saison passend zu Ihrer Hauptspeisenauswahl
mit Körnern und Sprossen mit zweierlei Dressing nach Wunsch
(z.B. Balsamico, Honig-Senf, Himbeervinaigrette, Joghurt, Schmand, Mango, Limonen, Kartoffel-Speck)

knackiger Eisbergsalat in Joghurt-Dressing
gemischte Blattsalate mit Dressingauswahl
Feldsalat mit Himbeervinaigrette
Endiviensalat mit Schmanddressing
Feldsalat mit Speckstreifen in Sauce Vinaigrette

American Coleslaw
hessischer Kartoffelsalat
bayrischer Krautsalat
Gurkensalat mit Schmand
rustikaler warmer Krautsalat
Radieschensalat
Rote Bete-Salat
Blumenkohlsalat

Römischer Salat und Radicchiosalat mit Mandarinen, Pfirsichen und Ananas im Nußdressing
„Texassalat“ mit Blattsalaten, Chilibohnen, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Mais und Speck in Ranch-Dressing
„Caesars Salat“ mit Speck, Weißbrotcroûtons, Hähnchenbrust und Röstzwiebeln in leckerer Joghurtsauce

Erweitern Sie doch Ihr Buffet um eine leckere Suppe.

Broccolicremesuppe mit Mandeln und Sahne
eisgekühlte Apfel-Wasabi-Suppe mit Basilikum
Frankfurter Kartoffelsuppe mit Cocktailwürstchen
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)
Gazpacho in der Salatgurke, serviert mit Chiliöl
geeistes Gurkensüppchen mit Brunnenkresse
Gordons Gin Tomate, mit Basilikum
Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer und Koriander
Kraftbrühe von Pfifferlingen mit Bärlauchnocken

Kürbissuppe im Riesen Kürbis
Waldpilzsuppe mit Sahnehaube
klare Hochzeitssuppe mit bunten Einlagen
pikante ungarische Gulaschsuppe mit Paprika
Spargelsamtsuppe mit Mandeln und Sahnehaube
TomKhaGai, Limetten-Kokos-Suppe mit Huhn
Tomatenconsommé mit Bärlauch, Steinpilzravioli
Tomatenrahmsuppe mit Kresse

Dessert



Amaretto-Mousse mit Kirschkonfit
 Buttermilchmousse mit Erdbeermark oder Himbeergrütze
 Cappuccino-Mousse nach italienischer Art
 feinste Mohnmousse mit frischen türkischen Feigen in Cassissauce
 Hugo-Mousse: Weinbeeren in Holunder, getopt mit Limettenmousse und Minzgelee
 Latte-Macchiato-Mousse mit Milchschaum auf Himbeermark
 Mousse von der Kokosnuss mit Confit von der Gewürzanasanas
 Rhabarber-Apfelmousse mit Calvadossauce
 Stracciatella-Mousse mit Cassissauce
 Trilogie von der Mousse au chocolat mit Chili
 Weißes Schokomousse mit Johannisbeermark
 Zartbitter-Schokomousse mit Himbeergelee
 zweifarbige Mousse au chocolat mit Himbeermark im Miniglas
 zweifarbige Mousse von Honigwein (Met) und Goldparmänen

Apfelweintörtchen mit isi-Apfelsorbet
 Großmutter's Apfelkuchen „Manzana“
 Käsekuchen im Glas mit Mandarinenragout
 Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Bayrische Vanillecreme mit Himbeermark
 Berliner Weiße-Creme mit Waldmeisterschuss aus der Pipette
 Cassiscreme von Johannisbeeren mit gerösteten Pinienkernen
 Joghurtcreme mit Amarena-Sauerkirschen und Piemonteser Haselnüssen
 Mango-Ingwercreme mit Minz-Gelee im Mini-Weckglas
 Rosinen-Äbbelwoicreme mit Minze-Apfelragout

Birnen-Apfel-Grütze mit geschichteter Quarkcreme im Glas
 Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas

Erdbeerquark mit beschwipstem Biskuit im Glas
 Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto
 hausgemachtes Pfirsich-Melba-Tiramisu auf mit Himbeermark im Glas
 Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen
 Kirsch-Tiramisu mit Amaretto
 Lebkuchen-Tiramisu mit Zimtzwetschgen
 Mango-Tiramisu mit Beeren
 Orangen-Tiramisu mit karamellisierten Walnüssen
 Original Tiramisu mit Mascarpone-Frischkäse und Amaretto
 Punsch-Tiramisu mit Gewürzorangensauce im Glas
 Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren
 Tiramisu mit kandierten Früchten

Crema Catalan mit Rohrzucker und Zitronenthymian
 Creme Brûlée vom Malzbier und Rohrzucker
 Creme Brûlée von der Tonkabohne
 flambierte Creme brûlée mit Zitronenthymian
 karamellierte Creme Brûlée vom „Stöffche“ Apfelwein

abgefackelt

Frankfurter Pudding mit Bischofssauce
 Odenwälder Kirschmichel
 gefüllte Pfannkuchentorte mit Kirschragout
 Topfenpalatschinken mit Blaubeeren

Panna Cotta mit Himbeermark im Glas
Panna Cotta von der Tonkabohne mit karamellisierten Miniorangen
Panna Cotta-Sahnecreme mit Blaubeerenmark im Weckglas
Panna Cotta-Sahnecreme mit Erdbeermark im Weckglas
Original Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
Orangen - Panna Cotta mit Espressoschaum
Mandel-Panna Cotta mit Erdbeermark
Heidelbeer-Panna Cotta mit Haselnusskrokant
Limoncello-Panna-Cotta mit Mini-Obstsalat
Maronen-Panna Cotta mit Mangomark

karamellisiertes Ananasragout mit Piña-Colada-Espuma-Aromaschäumchen
Mini-Obstspieß von frischen Früchten der Saison mit Schokoüberzug
Obstsalat von frischen Früchten der Saison
gefüllte Ananas mit Obstsalat und Görlachs Bio-Eiscreme
Rotweibirnen von eigener Streuobstwiese mit Limonencreme
Birne Helene im Glas mit Vanillecreme
Erdbeeren in Portwein mit Buttermilchcreme

Marillenknödel mit Fruchtsauce
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren
Rhabarber-Ragout mit Erdbeercreme
Arme Ritter mit Apfelkompott
hausgemachtes Kirschcrumble im Glas
Schokobrunnen / frisches Obst
Charlotte Royale (gefüllte Biskuitbombe mit Vanillecreme und Erdbeermark)
Apfelstrudel mit Schlagsahne
Strudel vom Elstar-Apfel mit warmem Vanillebierschaum
flammierte heiße Himbeeren aus dem WOK – LIVE zubereitet mit Vanilleparfait

Zauberzipfel – verschiedene süß gefüllte kleine Blätterteiggebäcke

Espuma-Aromaschäumchen vom Caipiriñha
Espuma-Aromaschäumchen von der Ananas auf karamellisierten Ananaswürfeln
Espuma-Aromaschäumchen von der Erdbeere auf frischen Erdbeeren
Espuma-Aromaschäumchen von der Himbeere auf geeisten Himbeeren
Espuma-Aromaschäumchen von der Valrhona-Edelschokolade mit Crispy-Schoko-Crossies
Espuma-Aromaschäumchen von Mango und Kokos auf Mangowürfeln
Espuma-Aromaschäumchen vom Baileys-Likör auf Bourbon-Vanilleeis
Espuma-Aromaschäumchen von Nutella und Bananen

Käseplatte mit internationalen Leckereien und Tete de moins (Mönchskopfkäse) mit Feigensenf
feinster italienischer Bergkäse vom Käse-Affineur