

# *Kulinarium Catering Felde*



**Mit Liebe zubereitet  
Mit Leidenschaft gekocht  
Mit Schwung serviert**

## *Kulinarium Catering*



Mit Liebe zubereitet  
Mit Leidenschaft gekocht  
Mit Schwung serviert

Lieber Gast,

die nachfolgenden Speisenangebote sind Vorschläge, die an ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen angepasst werden.  
Somit können wir Ihnen einen maximalen Genuss garantieren.

Die Speisen können als Buffet oder als serviertes Menü angeboten werden.  
Bitte stellen Sie sich ihr eigenes Menü zusammen.  
Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich.

Viel Spaß beim Appetit holen wünscht Ihnen

Ihr Kulinarium Catering

Irmgard Zantopp

## *Kulinarium Catering*

Irmgard Zantopp, Röbsdorfer Weg 21a, 24226 Heikendorf  
Tel.: 0431 560 10 62, e-mail: [Irmgard@Zantopp-Felde.de](mailto:Irmgard@Zantopp-Felde.de)



## **Buffet- und Menüangebot**

### **Suppen**

- Paprikaschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust
- Karottensuppe mit rotem Curry und Linsen
- Petersilienwurzelsuppe mit Thymianbirne und Speck
- Thailändische Blumenkohlsuppe mit Zitronengras und Frühlingszwiebeln
- Kartoffelsuppe mit Kräuterkrabben
- Steinpilzsuppe mit frischem Thymian
- Spargelcremesuppe (Saison)
- Selleriecremesuppe mit Pinienkernen und Croutons

### **Vorspeisen / Kaltes Buffet**

- Räucherlachsterrine mit frischem Meerrettich
- Räucherlachsrollchen mit Meerrettich und Koriander
- Schweinefiletmedaillons mit eingelegten Früchten und krossen Speckstreifen
- Vitello Tonnato
- Anti Pasti Platte mit Möhren, Zucchini, Champignons
- Tomaten-Tarte mit Avocadosalsa
- Flammkuchen mit Porree und Speck
- Melone mit Parmaschinken

### **Salate**

- Pfifferlingssalat mit Rauke und Frühlingszwiebeln
- Radicchiosalat mit Birne und Ziegenfrischkäse
- Ofenfenchel mit schwarzen Oliven und Schafskäse an Orangendressing
- Tomate - Mozzarella mit Basilikum
- Bohnensalat mit Brombeeren und geräucherter Entenbrustfilet
- Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln
- Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Avocado, Parmesan und Pinienkernen
- Kräuterkartoffelsalat mit Zuckerschoten und Schafskäse
- Knackige Blattsalate
- Balsamico- oder Joghurtdressing
- Frisches Baguette und Ciabatta-Brot



## **Hauptgang**

### **Fischgerichte**

- mariniertes Lachsfilet mit rosa Pfefferbutter und Paprikagemüse
- Rotbarschfilet auf geraspelten Möhren an Orangensauce
- Rotbarschfilet an Apfel-Meerrettichsauce
- Dorschfilet an Sellerie-Kartoffeln

### **Fleischgerichte**

- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit knackigen Koriander-Möhren
- Hähnchenbrustfilet an Limonen-Sojasauce und Ingwer-Bohnen
- Asiatische Spitzkohlpfanne mit Champignons und Hähnchenfleisch
- Putengeschnetzeltes mit Champignons, Möhren und Cornichons
- Hähnchenbrustfilet in Ingwer-Tomatensauce mit Couscous
- Thailändisches Hähnchencurry mit Zitronengras, Ingwer, Wasserkastanien, Wokgemüse und frischem Koriander
- Italienische Hähnchenpfanne mit Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini, Tomaten und frischem Basilikum
- Entenbrustfilet an Schalotten-Confit auf gebratenen Zucchinischeiben
- Medaillons von der argentinischen Steakhüfte an Orangen-Pfeffersauce mit Brokkoliröschen und Schalottenbutter

### **Beilagen**

- Kartoffel-Gratin
- Hausgemachte Spätzle
- Basmati Reis
- Italienische Linguine
- Hausgemachtes Kartoffelpüree, natur oder mit verschiedenen Gemüsen
- Gebratene Semmelknödel
- Couscous
- Gebratene Polenta



## **Dessert**

- Himbeeren an Joghurt-Zitronen-Creme und braunem Zucker
- Frischer Obstsalat mit Minze
- Rote Grütze mit Sahne
- Schokokuchen mit Sahne
- Giovanni L. Eiscreme mit ihren Wunschsorten
- Mousse au chocolat am Beerencocktail
- Pfirsich-Mascarpone-Creme
- Panna Cotta mit Ananaskompott
- Ricotta.Mousse mit karamellisierten Birnen
- Tiramisu
- Griesflammerie an Balsamico-Erdbeeren (Erdbeeren nach Saison)

## **Hausgemachte Kuchen**

### Kuchen

- Apfelschmand-Kuchen
- Zwetschkuchen mit Streuseln
- Italienischer Käsekuchen
- Mandel-Streuselkuchen
- Kirschkuchen
- Aprikosen-Marzipan-Butterkuchen
- Schokoladenkuchen
- Zitronenkuchen

### Torten

- Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- Erdbeertorte
- Aprikosen-Joghurt-Torte
- Ananastorte
- Himbeer-Mokka-Torte
- Himbeer-Nuss-Torte
- Schoko-Birnen-Torte



## **Häppchen und Fingerfood**

Ab 15 Personen

### **Baguette belegt mit...**

- Räucherlachsterrine und frischem Meerrettich
- Panierten Hähnchenschnitzelchen und Zitrone
- Forellenfilet und Meerrettichsahne
- Frischkäse, Avocado und Räucherlachs
- Schafskäse, Lauchzwiebel und frischem Koriander
- Tomate / Mozzarella und frischem Basilikum
- Ei mit Tomate und Schnittlauch

### **Wraps gerollt mit...**

- geräucherte Putenbrust mit Gurke und Ruccola
- Hüttenkäse mit Mais, Paprika und Gurke
- Avocado und Räucherlachs

### **aufgespießt...**

- Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Bergkäse mit Trauben
- Melone mit Parmaschinken