

# *Kulinarium Catering Felde*



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

## *Kulinarium Catering Felde*



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 Felde*

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
- Zuckerschotensuppe mit Zitronenschaum
- Meerrettichschaumsuppe mit Ahornradieschen
- Karotten-Orangensuppe
- Petersilienwurzelsuppe mit Thymianbirne und Speck
- Thailändische Blumenkohlsuppe mit Zitronengras und Frühlingszwiebeln
- Steinpilzsuppe mit frischem Thymian

### **Vorspeisen / Kaltes Buffet**

- Räucherlachsterrine mit frischem Meerrettich
- Räucherlachsrollchen mit Meerrettich und Koriander
- Schweinefiletmedaillons mit eingelegten Früchten und krossen Speckstreifen
- Roastbeef mit Pfifferlingssalat und Rauke
- Vitello Tonnato
- Anti Pasti Platte mit Möhren, Zucchini, Champignons
- Mozzarellaterrine mit getrockneten Tomaten und Pesto
- Tomaten-Tarte mit Avocadosalsa
- Flammkuchen mit Porree und Speck
- Melone mit Parmaschinken
- Radicchiosalat mit Birne und Ziegenfrischkäse
- Ofenfenchel mit schwarzen Oliven und Schafskäse an Orangendressing
- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Bohnensalat mit Brombeeren und Lammrückenfilet oder geräucherter Entenbrustfilet
- Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln
- Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Avocado, Parmesan und Pinienkernen
- Knackige Blattsalate
- Balsamico- und Joghurtdressing
- Frisches Baguette und Ciabatta-Brot



## **Hauptgang**

- mariniertes Lachsfilet mit rosa Pfefferbutter und Paprikagemüse
- Rotbarschfilet auf geraspelten Möhren an Orangensauce
- Zanderfilet auf Blattspinat an Zitronen-Dill-Sauce
- Entenbrustfilet mit Schalotten-Confit auf gebratenen Zucchinischnitten
- Medaillons von der argentinischen Steakhüfte an Orangen-Pfeffersauce mit Brokkoliröschen und Schalottenbutter
- Thailandisches Hähnchencurry mit Zitronengras, Ingwer, Wasserkastanien, Wokgemüse und frischem Koriander
- Italienische Hähnchenpfanne mit Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini, Tomaten und frischem Basilikum
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit knackigen Koriander-Möhren
- Hähnchenbrustfilet an Limonen-Sojasauce und Ingwer-Bohnen
- Asiatische Spitzkohlpfanne mit Champignons und Hühnchenfleisch

## **Beilagen**

- Kartoffel-Gratin
- Hausgemachte Spätzle
- Basmati Reis
- Italienische Linguine
- Petersilien-Butter-Kartoffeln
- Gebratene Semmelknödel

## **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



## **Häppchen und Fingerfood**

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

- Räucherlachsterrine und frischem Meerrettich
- Panierten Hähnchenschnitzelchen und Zitrone
- Forellenfilet und Meerrettichsahne
- Mozzarellaterrine mit getrockneten Tomaten und Pesto
- Frischkäse, Avocado und Räucherlachs
- Schafskäse, Lauchzwiebel und frischem Koriander

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

- Roastbeef und Mangochutney
- Hüttenkäse mit Mais, Paprika und Gurke
- Avocado und Räucherlachs

### **Foccacia gebacken mit...**

- Lauchzwiebel, Tomate und Ruccola
- Kartoffeln und Käse überbacken
- Lachs und Mascarponecreme

### **aufgespießt...**

- marinierte Garnelen mit Gurke
- Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Bergkäse mit Trauben
- Melone mit Parmaschinken

### **Kalte Happen genießen...**

- Mini Muffins mit Käse und Speck
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse
- Sellerieschnitzel mit Gorgonzolacreme
- Pestostangen mit Schafskäse



### **Wärmendes in der Tasse...**

- Paprikaschaumsüppchen mit geräucherter Entenbrust
- Zuckerschotensuppe mit Zitronenschaum
- Meerrettichschaumsuppe mit Ahornradieschen

### **Warme Schälchen...**

- Quiche mit roter Paprika und Apfel
- Asiatische Frühlingsrolle
- Thailändisches Hähnchencurry mit Basmatireis
- Italienische Nudelpfanne
- Rinderroulade mit Spätzle
- Kartoffel-Gemüse-Gratin

### **Dessert im Glas...**

- Obstsalat mit frischer Minze
- Mousse au chocolat mit Beerencocktail
- Tiramisu
- Himbeeren an Joghurt-Zitronen-Creme
- Panna Cotta mit Ananas

