

Sie benötigen Canapés für einen Sektempfang oder planen eine große Familienfeier mit einer Vielfalt von kalten und warmen Speisen?

Der Gourmet – Catering und Partyservice unterstützt Sie gern!

Seit der Gründung im Jahr 2000 blickt unser Unternehmen auf viel Erfahrung bei der Ausrichtung von Feierlichkeiten für 20 bis 800 Personen zurück.

Firmeninhaber Marcel Dietzel arbeitete nach seiner Ausbildung zum Koch in den renommierten Steigenberger Hotels Maxx und Esplanade in Jena.



#### Ihr Weg zum gelungenen Fest

Wählen Sie ab 20 Personen einen Buffetvorschlag aus und verändern Sie ihn nach Ihren eigenen Wünschen mit Hilfe des Überblicks an warmen und kalten Buffets oder stellen Sie daraus Ihr individuelles Buffet zusammen, hierfür am besten ca. fünf Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts variieren.

Notieren Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen bitte auf dem in der Anlage 2 hinterlegten Bestellformular (welches Sie auch im Internet finden) und senden Sie mir dieses auf dem

Postweg: Gourmet Catering

Inh. Marcel Dietzel Dorfstraße 26a 07751 Milda

bzw. E-Mail: info@gourmet-md.de

Gern können Sie auch bereits bei der Auswahl und Zusammenstellung der Auftragsauslösung die telefonische Beratung unter

036422 62985

oder **0173 5684488** 

in Anspruch nehmen.

Oder Sie kommen auf ein persönliches Gespräch vorbei und wir kreieren gemeinsam Ihr Buffet.

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Termine frühzeitig reserviert werden sollten.

Für langfristige Anfragen können Sie außerdem den Weg über das Internet nutzen:

www.gourmet-md.de

#### Impressum

Fotos: Roger Hagmann | Projektbetreuung: Frank Seiler

### **Buffetvorschläge** – *Seite* 6

für Abifeiern, Familienfeiern, Firmenfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Jugendweihen, Konfirmationen, Schuleinführungen, Taufen ...

### **Einzelauswahl** — Seite 18

Canapés und Fingerfood

Vorspeisen

Hauptspeisen

Dessert

Getränke

**Services** – *Seite 33* 

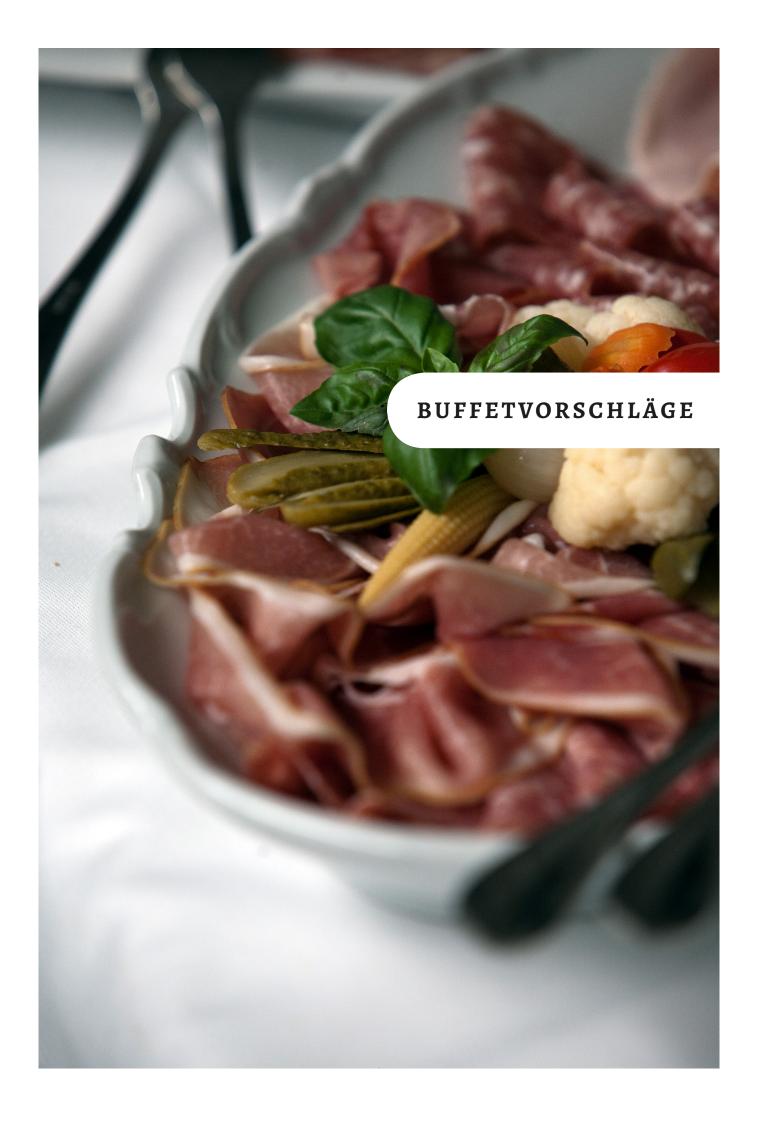
Geschirr

Mobiliar (Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung)

Personal (Buffetbetreuung, Servicekräfte)

Dekoration

**Bestellformular** – *Anlage* 



# Themenbuffets

# BUFFET "JUBILÄUM"



Vorce	eisen	
νυισμ	113611	

- Spanischer Coppa zwischen süßer Galiamelone

  Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

  Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto und Oliven

  Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanhobeln

  Gegrillte Kräutergarnelen mit Aioli

  Asiatischer Glasnudelsalat mit schwarzem Sesam und Puten-Ananas-Spießchen

  Reichhaltige Baquetteauswahl und Butter
  - Hauptspeisen –
  - Mit Trüffelfarce gefüllte Maispoularde auf Austernpilzen
  - Feuriges Schweinefiletgeschnetzeltes Mexikanische Art
    - Rotbarbenfilet auf Blattspinat

      Trilogie von frischen Bandnudeln mit Tomatensugo
    - Buntes Gemüse der Saison mit Buttersauce

#### Dessert –

- Erdbeertiramisu (Gourmet)
- Weiße Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren
  - **P** Variation aus exotischem Obst
    - **E** Käsesortiment mit Trauben

### **BUFFET "ITALIEN"**

– Vorspeisen –
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
🚄 Antipasti – Peperonata (Schmorgericht mit Paprika)
Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
☑ Vitello Tonnato – Filet vom Schwein mit Zitrone und Thunfischsauce
Mediterraner Bauernsalat mit roten Zwiebeln und Ciabattabrot
Maccheroni-Gemüsesalat mit Oliven und Thunfisch
Rucolasalat mit Zitrusfrüchten und marinierten Tomaten
Ciabattabrot und Baguettes, dazu Butter
— Hauptspeisen —
Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei auf Kräutergnocchi
Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Tomatenragout
Lachsroulade mit Riesengarnelen und Safransauce

– Dessert –

Pastavariation mit zwei verschiedenen Saucen

**Rosmarinkartöffelchen** 

Bunte Gemüseplatte

☐ Cremiges Tiramisu mit zweierlei Likören
☐ Panna Cotta mit marinierten Fruchtspiegel
☐ Amaretto-Mandelcreme
☐ Frische Obstplatte
☐ Käseauswahl mit Trauben

# **BUFFET "FRANKREICH"**

– Vorspeisen –
Pizza-Salat mit Thunfisch und Oliven
$ ilde{\omega}$ Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Walnüssen (saisonal ersetzt durch Hähnchenbrust
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Kräutern der Provence
Scheiben von Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikumpesto und Oliven
Diverse Pasteten mit Preiselbeeren
Roastbeef mit Sauce tartare
Feiner Salat von Meeresfrüchten
Gravedlachsröllchen und Forellenfilet mit Meerrettichsauce
Verschiedene Baguettes, dazu Butter
— Hauptspeisen —
Franchen von Maispoularde auf Steinpilzravioli
Gratinierter Lachs und Forelle an einer Weißweinsauce
Schweinefiletstreifen mit provenzalischen Kräutern
Mini-Flammkuchen Elsässer-Art
Vegetarische Gemüsequiche
Rosmarinkartöffelchen, Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte mit Sauce béarnaise
– Dessert –
Mousse au Chocolat
🚄 Créme Caramel
Fruchtige kleine Tartes
🚄 Fruchtige Crépes mit Orangenragout

Zum Angebot

**k** Käsesortiment mit Feigensenf

Macarons und Petit fours

# **BUFFET "TRADITION"**

– Vorspeisen –
Fromate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
Räucherlachs mit Dillsauce und roten Zwiebeln
Gefüllte Eier mit Kaviarhäubchen und Mini-Hackfleischbällchen
Gebratenes Kassler an Weißkrautsalat
Fhüringer Schlachteplatte
Frisches Gehacktes mit Zwiebelringen
Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat mit Ei und Gurke
Reichhaltiges Brotsortiment und Butter
– Hauptspeisen –
Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Kräutersauce
Krustenbraten von der Schweineschulter
Gebratene Fischauswahl, Wurzelgemüse und Zitronensauce
Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln, kleine Thüringer Klöße
Bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
– Dessert –
Frischer Obstsalat
Joghurt-Mango-Terrine an Fruchtmark

Zum Angebot

Mousse au au Chocolat mit Mandelsplittern

### **BUFFET "GOURMET"**

– Vorspeisen –
Pochiertes Lachsfilet auf grüner Sauce und Lachsröllchen
Schinkenvariation an Melone
Fromate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Geräuchertes Pastrami
🚄 Antipasti (eingelegtes Gemüse)
Fingerfood-Variationen
Arinierte Garnelen auf buntem Reissalat
Mediterraner Nudelsalat
Tomatensalat mit Frühlingslauch
Reichhaltige Brotauswahl und Butter
– Hauptspeisen –
Gegrilltes Schweinefilet auf Kräuterchampignons
Gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Schmorgemüse
Schweinesteak mit Ragout fin überbacken
Roulade vom Lachs und Zander auf Blattspinat und Safransauce
Gebratene Kartoffelperlen, Kroketten, Tomatenreis
Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise
– Dessert –
🚄 Käseauswahl mit Trauben

Zum Angebot

Schoko-Panna-Cotta mit Mangomark

Himbeer-Mascarponecreme

Geschnittenes frisches Obst

**Zweifarbiges Mousse au Chocolat** 

# BUFFET "VITAL"

– Vorspeisen –
🖴 Eingelegtes Gemüse von Auberginen, Zucchini, bunter Paprika und Champignons
Mozzarella mit hausgemachtem Tomatenpesto und gefüllten grünen Oliven
Auswahl von geräucherter Hähnchen- und Putenbrust
Arinierte Kräutergarnelen an Chicoréesalat
Rohkostarrangement mit Guacamole
🚄 Knackiger Apfel-Gurkensalat
Ramasuri von Hirse mit körnigem Frischkäse und Wurzelgemüse
Bulgursalat mit fruchtiger Melone
🚄 Roggen-, Dinkel- und Körnerbrot, dunkles Baguette, dazu Kräuterfrischkäse
– Hauptspeisen –
Feine Linsenfrikadellen und Rote Beete-Puffer
Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse
Vegetarische Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
Potpourrie aus dem Meer mit Kichererbsenragout
Pollkornnudeln mit Tomatensugo, Gemüsereis

– Dessert –

**Erfrischender** Obstsalat

Puancierter Pudding von Chia-Samen mit Waldfrüchten

**Quarkterrine** mit Mangomark

Käsesortiment mit süßen Trauben

#### **BUFFET "HOCHZEIT"**

# - Vorspeisen -Parmaschinken an fruchtiger Honigmelone Amariniertes Gemüse in Kräuteröl Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola Strauchtomaten mit Büffelmozzarella in Basilikumpesto 🚄 Hähnchenbrustfilet auf Feldsalat mit rosa Pfeffer Saisonales Fingerfoodsortiment Lachsröschen mit gebratenen Garnelen Mediterraner Spaghettisalat mit Cocktailtomaten Couscous mit Gemüse und gebratenen Pilzen Ciabattabrot und Baquettes, dazu Butter - Hauptspeisen -Gefüllte Maispoularde auf Paprika-Zucchinigemüse Mediterranes Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte Fischpotpourri mit Basmatireis und Gemüse-Julienne Kurzgebratenes Steak vom Schweinefilet mit Kräuterchampignons Vegane Pfanne mit Rote-Beete-Puffern und Gemüsetalern Rosmarinkartöffelchen und vegetarische Pasta Gemüse der Saison mit Buttersauce

- Dessert -

Schokoladen-Panna Cotta mit pürierten Früchten

Weißes Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

Glasierte Obstspieße

Fruchtmascarponecreme mit Crumble

Käseauswahl mit Trauben

# Kalte Buffets

# **BUFFET "THÜRINGEN"**

Räucherlachs und Gravedlachs mit gefüllten Kaviareiern

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Schinken- und Bratenplatte mit saurem Gemüse

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Käseauswahl mit Zwiebelringen

Rustikales Schlachtesortiment

Crépesroulade mit Frischkäse und Schinken neben Hackfleischbällchen mit Dipp

Geflügelsalat mit Obst

Knackiger Salat von grünen Bohnen

Schichtsalat

Reichhaltige Brotauswahl und Butter

**Zum Angebot** 

### **BUFFET "MEDITERRAN"**

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Spanischer Coppa an Zuckermelone

Antipasti (eingelegtes Gemüse)

Französische Käseauswahl mit Trauben

Geräucherte Putenbrust an Orangensalat

Marinierte Hähnchenunterschenkel

Eingelegte Garnelen auf Blattsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Ramennudelsalat mit frischen Bambussprossen und Putenspießchen

Geflügel-Ananassalat

# Warme Buffets

### **BUFFET "RATSHERREN"**

Spießbraten mit Rotweinjus

Putengeschnetzeltes mit Ananas

Geschmorter Rinderbraten mit Pilzen

kräuterschupfnudeln und Rosmarinkartoffeln

**Gemüseauswahl** 

**Zum Angebot** 

### **BUFFET "GAUMENFREUDE"**

Fleischbällchen in feuriger Sauce

Putengeschnetzeltes süß-sauer

Schweinesteak au four (überbacken mit Ragout fin)

 $\mathcal{L}$  Basmatireis und Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

**Zum Angebot** 

### **BUFFET "FESTTAG"**

Rinderrouladen Hausfrauenart

Wildbraten mit Preiselbeeren

Gefüllter Schweinerücken mit Rahmpilzen

Ananas-Rotkohl

Petersilienkartoffeln

**Gemüse** 

## **BUFFET "VEGGIE"**

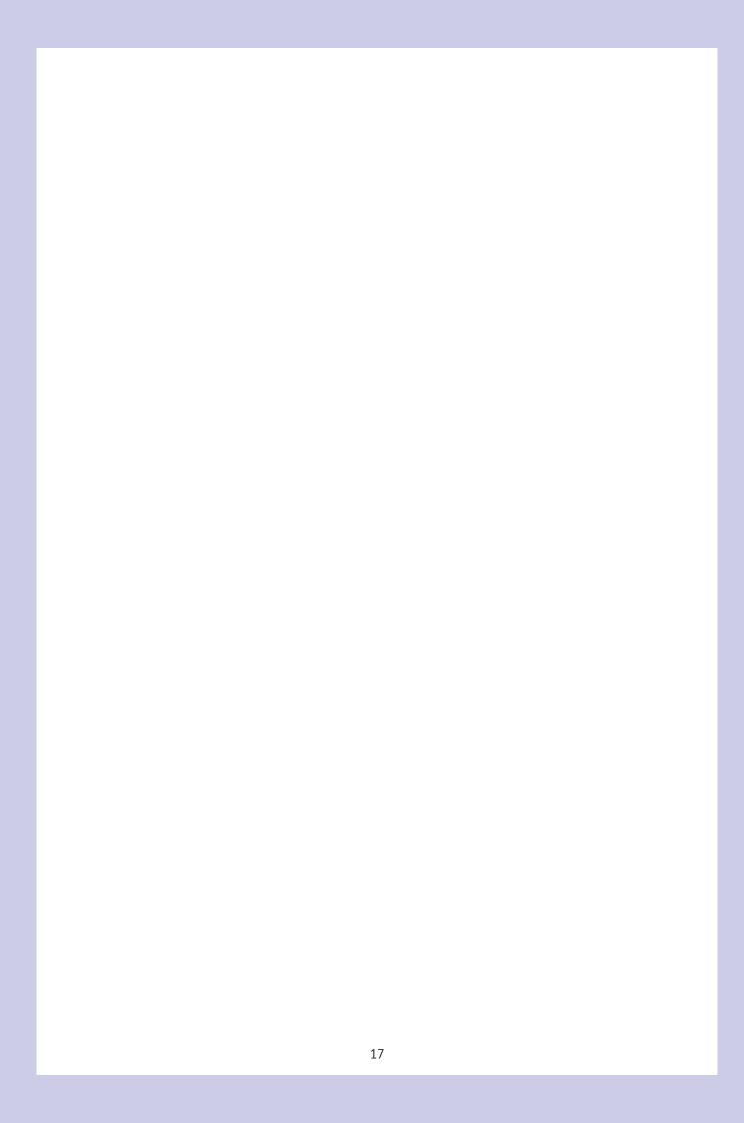
– Vorspeisen –
Fomate und Mozzarella mit hausgemachtem Tomatenpesto und Oliven
Anti Pasti von Auberginen, Zucchini, bunter Paprika und Champignons
🚄 Käsecrepesroulade, Rote-Beete-Pralinen, gefüllte Eier mit Senfcreme, Blätterteigpasteten
🚄 Knackiger Apfel-Gurkensalat
Couscoussalat mit pikantem Gemüse
🚄 Frühlingssalat
Brotsortiment und Butter
– Hauptspeisen –
🚄 Krosse Schupfnudel-Gemüsepfanne
Rotbarbenfilet auf Ratatouille
🚄 Saftige Veggie-Frikadellen
🚄 Käsespätzle aus dem Ofen mit Röstzwiebeln
🚄 Mediterrane Gemüsepizza
– Dessert –
Reichhaltige Fingerobstauswahl
🚄 Milchreisterrine mit süßen Kirschen

Zum Angebot

Himbeer-Mascarponecreme

**Z**artbitteres Mousse au Chocolat

Käsesortiment mit süßen Trauben





# CANAPÉS VOM BAGUETTE

Rechnen Sie bitte als Mahlzeit fünf bis sechs Stück. Unser Team berät Sie gern bei der Zusammenstellung.

Salami mit Gurke und Tomate (2,3)	01
Schweinemett mit Zwiebelringen	02
Gekochter Schinken mit Spargelspitzen (2,3)	03
Parmaschinken mit Melone (2,3)	04
Schinkentütchen mit Frischkäse (2,3)	05
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	06
Kalter Braten mit Maiskölbchen	07
Schweinemedaillon mit Lebermousse	08
Nussschinken mit Remoulade	09
Hähnchenmedaillon mit Früchten	10
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	11
Lachstatar pikant gewürzt (2)	12
Camembert mit Kiwi (1,2)	13
Gouda mit Mandarinenfilets	14
Käse mit Nüssen (1,2)	15
Tomate-Mozzarella mit Basilikum (3)	16

Zum Angebot

Belegte Brötchen

(Als Mahlzeit ungefähr 4 Stück pro Person rechnen.)

# **FINGERFOOD**

Pro Person werden ca. 10 – 15 Kleinteile gerechnet.

D C:		
	Hani	nchan
Deftige	ιιαρ	PCIICII

Mediterrane Mini-Blätterteigtaschen	17
Hackfleischbällchen mit scharfem Dipp	18
Gefüllte Eier mit Kaviar	19
Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat	20
Kleines Plundergebäck	21
Laugenbrezeln, gebacken	22
Hühnerflügel mit Honig und Ingwer	23
Blätterteigpasteten mit Frischkäse	24
Schnittlauchpfannkuchen mit Räucherlachs	25
Tomaten-Basilikum-Crostini	26
Schweinefilet mit Leber-Kräutermousse	27
Mürbeteigschälchen mit Lachstatar	28
Hähnchen-Ananas-Spieße	29
Minifrühlingsrollen	30
Tortelettes mit Garnelen	31
Puten-, Thunfisch- oder Räucherlachssandwiches	32
Mini Pulled Pork Burger	33
Mini-Wraps	34
Räucherschinken-Crêpes mit Kräutern (2,3)	35
Gurkenbecher mit Forellenmousse	36
Champignonköpfe mit Frischkäsecreme	37
Garnelenspieße	38
Grissini mit Parmaschinken (2,3)	39
Käsespieße mit Trauben (1, 2)	40
Tomaten-Mozarella-Spieße	41
Bruschetta-Mix	42

# Süße Häppchen

Mini-Muffins	43
Mini-Berliner	44
Petit Fours	45
Caramel Profiteroles	46
Zitronen-Himbeertortelettes	47
Crêpes mit Orangen (mit Cointreau) oder Schokoladensauce	48
Gebäck	49
Vanillecreme im Schokoladenbecher (1,8,15)	50
Rosinen- und Zimtschnecken	51
Mini-Blätterteigpasteten mit fruchtiger oder schokoladiger Füllung	52
Obstspieße	53

# A-KALTE VORSPEISEN

54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
_

Rind/Kalb	
Roastbeef-Röllchen mit Sahnemeerrettich (2)	79
Roastbeef-Platte mit Bratenspießen	80
Geschmorter Tafelspitz mit Grüner Soße	81
Gepökelte Rinderzunge in Remouladensauce	82
Vitello Tonnato mit Kräutern (Kalb)	83
Wild	
Wildpastete (3,4,17)	84
Wildterrine (3,4,17)	85
Wildschinken (3,4,17)	86
Eier	
Gefüllte Eier mit Kaviar	87
Eiersalat <sup>(17)</sup>	88
Eier in Grüner Soße	89
Käse	
Kleine Käseauswahl (1, 2)	90
Französische Käseplatte	91
Käseplatte mit Feigensenf und Walnüssen	92
Gefülltes	
Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat	93
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille	94
Gefüllte Eier mit Kaviar	95
Gefüllte Pasteten mit Kräuterfrischkäse (1, 2)	96
Gefüllte Schweinefilet mit Pilzfarce (16)	97
Cocktails	
	98
Krabben – Avocado <sup>(16)</sup>	70
Krabben – Avocado <sup>(16)</sup> Shrimps – Ananas <sup>(16)</sup>	99

Salate		
Apfel-Gurken-Salat	101	
Artischockensalat	102	
Blumenkohlsalat	103	
Bohnensalat mit Schinken und Ei (2,3)	104	
Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln	105	
Broccoli-Schinken-Salat (2,3)	106	
Champignonsalat	107	
Eiersalat (17)	108	
Farmersalat (17)	109	
Feldsalat mit Croûtons	110	
Fleischsalat mit saurer Gurke	111	
Frühlingssalat mit Gurke, Tomate und Paprika	112	
Geflügelsalat mit Obst (17)	113	
Gemischte Blattsalate	114	
Griechischer Bauernsalat mit Feta	115	
Gurkensalat	116	
Heringssalat (2,16)	117	
Karottensalat	118	
Kartoffelsalat (17)	119	
Käsesalat mit Früchten (1, 2, 17)	120	
Käse-Wurstsalat (1, 2, 3)	121	
Krautsalat	122	
Lauchsalat	123	
Linsensalat	124	
Mais-Paprika-Salat	125	
Mais-Bohnen-Salat	126	
Mixed Pickles	127	
Nudelsalat (2,17)	128	
Reissalat	129	
Rindfleischsalat	130	

Rohkostplatte	131
Rote Bete Salat	132
Rotkrautsalat	133
Schinken-Eier-Salat (2,3)	134
Sesam-Glasnudelsalat	135
Sellerie-Lauch-Salat	136
Schichtsalat (1, 2, 3, 17)	137
Spargelsalat	138
Sprossensalat	139
Thunfischsalat	140
Tomate mit Mozzarella (3)	141
Tomatensalat	142
Waldorfsalat (2,3)	143
Dressings	
Joghurtdressing (17,16)	144
Cocktaildressing (16)	145
Frenchdressing (16)	146
Knoblauchdressing (16)	147
Tzatziki (16)	148
Kräuterdressing	149
Vinaigrette	150
Brot	
Mischbrot	151
Kürbis-/Zwiebel-/Schinken-/Mehrkornbrot	152
Brötchen	153
Partybrötchen	154
Brötchensonne	155
Baguettes hell/dunkel	156

### **Butter** 157 Butter Frischkäse 158 Schmalz 159 **B** — **HAUPTSPEISEN** Suppen 160 Tomatencremesuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage 161 Champignoncremesuppe mit Kräutern (16) 162 Frühlingscremesuppe (16) 163 Pfifferlingscremesuppe (16) 164 Kokos-Mango-Suppe 165 Zucchinicremesuppe (16) 166 Kartoffel-Ingwer-Suppe 167 Wildbrühe mit Einlage 168 Gulaschsuppe (2) 169 Chili con carne (2) 170 Selleriecremesuppe mit Kressesahne (16) 171 Kaltes Gurkensüppchen mit Dill (16) 172 Gazpacho/kalte Suppe 173 ..... Beilagen 174 Dreierlei Reis Champignonreis 175 Curryreis 176 Semmelknödel 177 Serviettenklöße 178 Polenta (gebratene Grießschnitte) 179 180 Röstinchen Kroketten (1, 15) 181 Herzoginkartoffeln (1,15) 182 26

Butterspätzle	183
Gnocchi in Kräutersahne	184
Kleine Thüringer Klöße (2)	185
Kartoffelgratin (16)	186
Salzkartoffeln mit Petersilie	187
Bouillonkartoffeln	188
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	189
Kartoffelgemüsetaler	190
Vollkornspaghetti	191
Bunte Nudeln	192
Maisplätzchen	193
Kräuterschupfnudeln	194
Pommes Wedges (frittierte Kartoffelecken)	195
Gemüse	
Gemüseplatte (Möhren/Blumenkohl/Broccoli/	
Kohlrabi/Bohnen/Mais/Erbsen/Rosenkohl)	196
Schmorgemüse (2)	197
Mandelbrokkoli	198
Blumenkohl mit Käsesauce (1, 2, 8, 15)	199
Bohnen-Speckbündchen	200
Spargel mit Hollandaise (2)	201
Dillgurken im Rahm <sup>(16)</sup>	202
Blattspinat mit Zwiebelschmelz	203
Rosenkohl mit Speckzwiebeln	204
Apfelrotkohl (11)	205
Sauerkraut	206
Rahmchampignons (8, 15, 16)	207
Rahmpfifferlinge (8,15,16)	208
Rote Bete	209
Geschmortes chinesisches Gemüse	210

Nudeln	
Nudelauflauf (16)	211
Lasagne Bolognaise (2)	212
Spaghetti	213
Tagliatelle mit Lachswürfeln und Weißweinsauce	214
Fischlasagne	215
Tortellini mit Tomatenragout (2)	216
Maultaschen mit Zwiebelschmelz	217
Pasta mit Pestosauce	218
Vegetarisch	
Kartoffel- Gemüse- Gratin (16)	219
Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelz	220
Kräutergnocchi mit Tomatenconcassée (2)	221
Spinat-Tortellini mit Käsesauce (1,2,8,15,16)	222
Maccheroniauflauf (16)	223
Kräuterspaghetti mit Gemüsestreifen	224
Gemüsequiche	225
Spinatlasagne mit Schafskäse (16)	226
Überbackene Zucchini und Aubergine mit Schmorgemüse (2)	227
Gemüse gebacken in Bierteig mit Remoulade	228
Gemüserisotto/Gemüsereispfanne	229
Gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken	230
Fleisch	
vom Schwein	
Schweinefilet im Blätterteigmantel umlegt mit Champignons	231
Schweinefilet mit Pilzen (16)	232
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt (8,15)	233
Schweinemedaillons auf Champignonsauce (8,15,16)	234
Schweinerückensteak überbacken mit Birnen und Camembert	235
Schweinelenden mit Tomate und Mozzarella auf Kräuterchampignons	236

Schweinegeschnetzeltes mit Rahmchampignons (8, 15, 16)	237
Schweinesteak mit Ragout fin überbacken	238
Saftiger Kasslerbraten	239
Spießbraten mit Jus (8, 15)	240
Dreierlei Steaks (Kasslerrücken, Schweinesteaks und Schweinerücken)	241
Schweinegeschnetzeltes süß-sauer (2,8,15)	242
Schnitzel	243
Kassler mit Sauerkraut (8,15)	244
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken (8,15)	245
Kassler im Brotteig	246
Spießbraten mit Sauerkraut (8,15)	247
Thüringer Mutzbraten mit Majoran (8,15)	248
Zwiebelfleisch vom Schweinenacken in Kräutersauce gegart (8,15)	249
gefüllter Schweinerücken mit Champignons (8, 15, 16)	250
Senfbraten vom Schweinekamm (8,15)	251
Krustenbraten (8,15)	252
Spanferkelkeule mit Sauerkraut (8, 15)	253
Schweinshaxe mit Sauerkraut	254
Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce (8,15,16)	255
Gulaschtopf mit Gemüse und Kartoffeln (2)	256
Deftige Hackfleischklößchen in scharfer Sauce mit Mozzarella (8,11,15)	257
Rustikales Highlight: Ganzes Spanferkel (ausgelöst) ab 6kg	258
vom Geflügel	
Putenmedaillons	259
Putengeschnetzeltes süß-sauer (2,8,15)	260
Putengeschnetzeltes auf Champignonsauce (8,15,16)	261
Putengeschnetzeltes Curry-Ananas (8,15)	262
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat	263
Hähnchenkeulen/Chicken wings	264
Hähnchenbrust auf Paprikacreme (2,8,15)	265
Gefüllte Hähnchenbrust mit Gorgonzola	266

Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Erbsen	267
Gefüllte Maispoularden mit Pilzfarce	268
Gänse- oder Entenbraten (Brust/Keule)	269
Geflügelrisotto mit Erbsen	270
Putenroulade mit Sahnesauce (8,15,16)	271
Hähnchenkeulen mariniert	272
Chicken Wings	273
Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsauce) (8,15)	274
vom Wild	
Wildbraten mit Maronen (Reh/Hirsch/Wildschwein)	275
Wildgulasch mit Waldpilzen (2,8,15)	276
Scheiben vom Wild mit Preiselbeeren	277
vom Kalb/Rind	
Kalbsrückensteak mit Austernpilzen	278
Kalbsragout mit Rosmarin	279
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce (8,15,16)	280
Kalbsschnitzel mit Zitrone	281
Rinderbraten	282
Sauerbraten mit Rotweinkirschen (8,15)	283
Tafelspitz mit Meerrettichsauce (2,8,15,16)	284
Saltimbocca	285
Rinderroulade	286
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (8, 15, 16)	287
Scharfes Geschnetzeltes mit Paprika	288
In Rotwein geschmortes Rinderragout mit Pilzen	289
aus dem Meer/Fisch	
Fischplatte auf Safransauce (Lachs/Barsch/Heilbutt/Zander) (8,15,16)	290
Fischragout von Edelfischen	291
Gebackene Scampis in Weinteig	292

Seelachsfilet auf Gurkengemüse	293	
Lachs gebacken auf Rahmspinat (16)	294	
Lachscordonbleu	295	
Gebratene Garnelen mit Knoblauchbutter	296	
Meeresfrüchte/Muscheln	297	
Gefüllte Fischroulade mit Kräuterfarce	298	
vom Lamm		
Lammhaxen mit Bohnengemüse	299	
Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus (8,15)	300	
Lammragout mit provencalischen Kräutern	301	
Irish Stew (Lammeintopf)	302	
D.F.C.C.F.D.W		
DESSERT		
Mousse (Vanille/Schoko/Walnuss/Zitrone/Stracciatella) (1,8,15)	303	
Amaretto-Mandel Creme	304	
Creme Caramel	305	
Bayrischcreme (1,8,15)	306	
Joghurtterrine mit Beerengrütze	307	
Joghurt-Mango Terrine auf Kiwisalat	308	
Quarkterrine mit eingelegten Kirschen	309	
Grießflammerie mit Holunderäpfeln	310	
Reis "Trauttmansdorff" (15, 16)	311	
Rote Grütze mit Vanillesauce (16)	312	
Tiramisu (1, 8, 15)	313	
Frischer Obstsalat	314	
Süße Melonenauswahl	315	
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne (16)	316	
Apfelküchle mit Vanillesahne (16)	317	
Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus	318	
Crêpes mit Aprikosen oder Schokosauce	319	
Käsespieße (1,2)	320	

#### Verzeichnis der Zusatzstoffe

VO zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe.

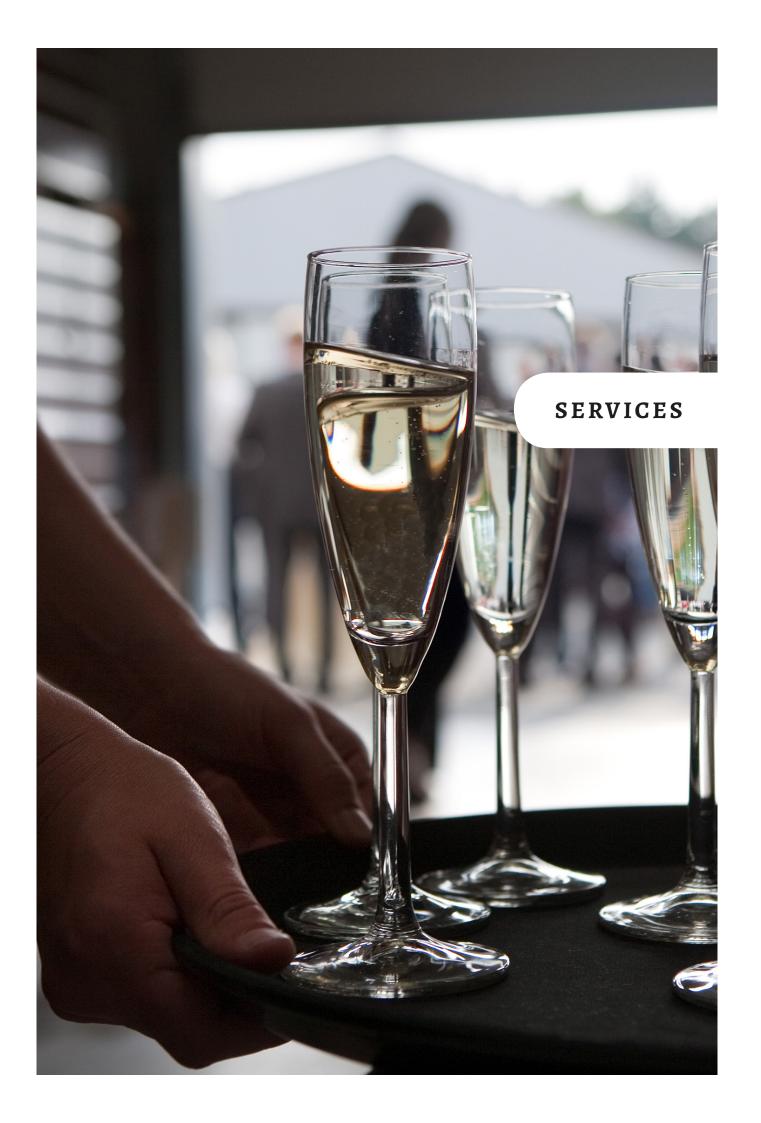
Kennziffer	Inhaltsstoff	Kennziffer	Inhaltsstoff
1	Farbstoff	10	Chinin
2	Konservierungsstoff	11	Süßungsmittel
3	Antioxidationsmittel	12	Phenylalaminquelle
4	Geschmacksverstärker	13	gewachst
5	Schwefeldioxid	14	Taurin
6	Schwärzungsmittel	15	Emulgatoren
7	Phosphat	16	Verdickungs- und Geliermittel
8	Milcheiweiß	17	Stabilisatoren
9	Koffein		

### Allergenkennzeichnung

Liebe Kunden, bitte sprechen sie uns bei einer Unverträglichkeit an, damit ihr ihnen die Allergene persönlich aufzeigen können.

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)
- C Eier und Eiererzeugnisse (alle Eisorten)
- D Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnusssorten)
- F Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Sojasprossen, Yuba)
- G Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Pistazien, Para-, Pekan-, Makadamien-, Cashewnüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Blich-, Knollen-, Staudensellerie)
- J Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)
- M Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)
- N Schwefeldioxid und Sulfit (E220-E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)

Generell möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass es bei keiner Speise zu 100 % gewährleistet werden kann, sie ohne jegliche Spuren der Allergieauslöser herzustellen. Dies ist den cateringtechnischen Abläufen geschuldet.



#### Getränke

Zu einer perfekten Feier gehören zum Essen geschmacksuntermalende Getränke. Lassen Sie sich beraten!

Wir bringen ihnen die gewünschten Getränke auf Kommission. Sie wählen also aus, und Übriges wird nach der Veranstaltung unkompliziert wieder abgeholt.

#### **Geschirr- und Besteckservice**

Kaffeegeschirr, Abendgedeck, Suppentassen – jeweils mit Besteck in einfacher Ausführung. Auf Wusch auch Qualitätsbesteck gegen Aufpreis erhältlich.

#### Gläserservice

Wasser-, Saft-, Rotwein-, Weißwein-, Sekt-, Schnaps-, Cocktail- und Biergläser.

#### **Tischdekoration**

Die Tischdekoration wird individuell nach ihren Wünschen gestaltet. Hierzu gehören Tischdecken, Tischhussen (Skirting), Tischläufer, Servietten, Tischgestecke, Tischkarten, Platzkarten, Gastgeschenke, Dekorationselemente wie z. B. Kerzenleuchter und Blumen.

#### Zusatzartikel

Sektkühler mit Eiswürfeln, Flaschenkühler, Aschenbecher, Standaschenbecher, Sonnenschirme, Flaschenöffner, Tabletts, Wischtücher, Müllsäcke, Thermoskannen, Porzellankannen, Zuckerschalen, Milchkännchen, Milch, Zucker, usw.

#### Servicekräfte

Unsere Servicekräfte bedienen nicht nur bei Tisch, sondern übernehmen auch Zwischenarbeiten an der Bar und in der Küche.

#### Buffetbetreuung

Der Chefkoch erklärt die einzelnen Speisen am Buffet und gibt auf Wunsch die Portionen mit seinem Küchenteam auf.

### Kuchen, Plätzchen & kreative Hochzeitstorten von Landfrauen gebacken

Thüringer Kuchen ist ein Synonym für Vielfalt und Geschmack.

### Hochzeitsberatung

Beratung zur Ausgestaltung und Planung

Gern vermitteln wir weitere Leistungen, wie die passende Location, Festzelte, Lichtkonzepte, DJs, Fotografen etc.

Eine Bestellung kann per Mail oder telefonisch aufgeben und bis 5 Tage vor Veranstaltung geändert werden, sie bedarf einer Bestätigung!

# Überblick **Zum Angebot** Buffetgedeck (2 Teller) **Zum Angebot** Kaffeegedeck Gläserset (4 Stück) **Zum Angebot** Getränkepauschale "Basic" **Zum Angebot** "Premium" "Tagung" "Tagung Plus" Kaffeeautomat inkl. Kaffee - 40er **Zum Angebot** - 70er - 90er Automat mit Kaffeespezialitäten inkl. Bohnen **Zum Angebot** Tischdecken & Hussen **Zum Angebot** Kuchenplatten Tische & Stühle **Zum Angebot Zum Angebot** Heizstrahlgerät Zapfanlage exkl. CO2 **Zum Angebot** - 1 Hahn - 2 Hähne - Bierausschankwagen inkl. Gläser

Zelt / Pagode

Servicekraft

Servicepersonal Auf- und Abbau

Zum Angebot

**Zum Angebot** 

### Bestellformular

Datum:	Uhrzeit:	Personenzahl:
Auftraggeber:		Lieferadresse (falls abweichend vom Auftraggeber):
Straße:		
PLZ/Ort:		
Telefon:		
Serviceleistungen		
Geschirr, Besteck:		
Vorlegebesteck:		
Gläser:		
Tischwäsche:		
Tischdeko:		
Betreuung:		
Sonstiges:		
Speisen (Vorschlags	snummer)	
Ort:	Datum:	Unterschrift:

# **Gourmet Catering Marcel Dietzel**

Dorfstraße 26a · 07751 Milda

Fon: 036422 62985 | Mobil: 0173 5684488

E-Mail: info@gourmet-md.de