

SPEISEN HERBST-WINTER 2011

Fingerfood

- Canapée (verschiedene Variationen)
- Hähnchen-Saté im Glas mit Erdnuss-Chili Sauce
- Lachs-Avocado Röllchen in Dill-Crépe Mantel
- Mozzarella-Lachs Lolli-Pop an Sesam-See gras Salat
- Tramezzini -Lolly mit Landschinken und Kräuter-Olivencrème
- Bunte `Crispy Cones` mit Acocado Mousse gefüllt, mit Limonen & Koriander
- Bunte `Crispy Cones` mit Lachstatar gefüllt, mit Crème Fraiche und Dillspitzen
- Avocadomousse mit Limone & Koriander im Vorspeisegläschen
- Limetten-Lachs-Tatar im Vorspeisegläschen
- Picante Fleischbällchen auf Mangochutney
- Yakitori-Spieße in Chili-Ingwer Marinade
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Cashewkernen
- Mini Gemüse-Täschchen mit Shiitake Pilzen, Glasnudeln, mit Seetang auf Pflaumensauce
- Scampi-Spießchen auf Sesam-See gras Salat

- Tramezzini-Röllchen (verschiedene Variationen)
- Tramezzini mit Landschinken, getrockneten Tomaten und Rucola
- Grissini mit Parmaschinken
- Antipasti-Gläschen mit gegrilltem Gemüse und Mozzarellaperlen
- Crudité - Gemüsesticks mit Kräuter-Quark-Dip
- Tramezzini mit Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto
- Crostini mit Avocado & Ziegenkäse
- Babymozzarella-Cherrytomaten gespießt mit hausgemachtem Basilikumpesto.
- Antipasti-Spießchen mit Pesto
- Datteln im San-Daniel Schinken-Mantel auf Pflaumensauce im Porzellanlöffel
- Melonenbällchen im San Daniele Schinken-Mantel am Spieß
- Feige im Speckmantel am Spieß
- Scampi -Spießchen auf Wurzelgemüse
- Pflaumen im Speckmantel gespießt auf Pflaumensauce
- Picante Fleischbällchen auf Tomatensalsa
- Marinierte Shrimps in Zitronengraß, Ingwer, Knoblauch, Limetten, Koriander und Mango im Glas
- Scampi-Spießchen mit Koriander-Salsa
- Mini Wraps mit Kalifornia-Hähnchensalat
- Pasta-Cocktail mit Mozzarellaperlen, gegrilltem Gemüse und getrockneten Tomaten
- Pasta-Cocktail mit Pesto-Sahne, schwarze Oliven und Pinienkernen
- Tabuleh-Salat mit Cous-Cous, Gemüse, getrocknete Tomaten und frischer Koriander

- Lachstatar mit Crème Fraiche und Dillspitzen auf Mini Reiberdatschi
- Mini Sülze vom Tafelspitz und Wurzelgemüse
- Ziegenkäse-Mousse mit Avocado auf Walnussbrottaler
- Kleine Kartoffel-Konfekt mit Waldpilzragout und Crème Fraiche
- Heringshäppchen in feiner Honig-Senfsauce, Kräutern und Apfelstückchen
- Obatzdatürmchen mit Minibreze auf Pumpernickel
- Mini Fleischpflanzer'l auf Senfdip gespießt
- Kartoffel-Rucola Salat im Schälchen
- Bayerischer Caezar Salat mit geräucherter Entenbrust
- Münchner Leberkäsepraline am Spieß mit süßem Senf

Vorspeisen/Salate

- Herbstliche Salatkomposition mit Hirschschinken an Brombeervinaigrette
 - Blattsalatvariation mit Wildkräutern, Pinienkernen und Himbeerdressing
 - Ziegenfrischkäse mit Kirschtomaten und Pinienkernen mit Himbeerbalsamico auf Baby Leaf Salat
 - Baby Leaf Salat mit feiner Fischterrine und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette
 - Caesar`s Salad mit Romana Salat, Hühnchen & Parmesan
 - Rosa gebratene Entenbrustscheiben an mariniertem Feldsalat mit Orangen-Balsamico-Dressing
 - Winterpaste auf Waldorfsalat mit Sauce Cumberland und gerösteten Walnüssen
-
- Kokos-Curry Salat mit Eismeergarnelen und Thai-Gemüse
 - Garnelen Cocktail in Kräuter-Tomaten Salsa und Koriander
 - Graved Lachs mit Honig-Senf- Dillsauce
 - Thunfisch-Salat mit Dreierlei Kalifornia Paprika & Mais
-
- Curry-Geflügelsalat mit Hühnchenfilet und Ananas
 - Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Gurken und Tomaten
 - Orientalischer Couscous-Salat mit Gemüse, Rosinen und frischer Minze
 - Pikanter Auberginen-Salat mit Tomaten, Koriander und Minze
 - Gurken-Joghurt Salat mit frischer Minze
-
- Babymozzarella-Cherrytomaten Salat auf Rucolaspitzen
 - Italienisches Antipasti-Gemüse in Kräuter-Olivenöl mariniert
 - 'Vitello Tonnato' - Zarte Scheiben von Kalb im Thunfisch-Kapern Sauce
 - Bresaola mit Zitronenpfeffer, Olivenöl auf Rucola-Spitzen
 - Mediterraner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven
 - Toskanischer Nudelsalat mit roter Pesto, Rucola, Flaschentomaten & Oliven
 - Mediterraner Nudelsalat mit Pesto-Sahne Sauce, Kirschtomaten & Oliven
 - Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Oliven, Rucola und Olivenöl
 - Cole Slaw - amerikanischer Weißkohlsalat
-
- Heringsalat mit Rote Bete
 - Bayerischer Nudelsalat
 - Münchener Wurstsalat aus dem Lyoner mit blauen Zwiebeln in Zwiebelvinaigrette
 - Original Bayerischer Obadzda
 - Bayerischer Wurstspezialitäten mit Kalte Braten, Pfefferbeissern, Kaminwurzen, Radischen,
 - Bayrischer Kartoffelsalat mit Ruccola
 - Bayrischer Krautsalat mit Speckwürfeln
 - Räucherlachs Röschen auf Mini-Reiberdatschi
 - Bayerischer Caezar`s Salat mit geräucherter Entenbrust
 - Waldpilzsalat mit Herbstkräutern und Petersilie

Suppen

- Schaumsüppchen von der Edelkastanie mit Muskatnuss und Wildschinken-Spießchen
- Crèmesüppchen von dem Hokkaido-Kürbis mit Orangenschäum und geröstetem Focaccia-Spieß
- Herzhafte Muskat-Kürbiscremesuppe aus der Hokkaido-Kürbis mit Kernöl, Schwarzbrotcroutons
- Karotten-Orangen-Ingwer Süppchen mit Schinken Chips

- Kokos-Curry Suppe mit Scampi-Spießchen
- Erdnuss-Chili Schaumsüppchen mit Hähnchen-Satè
- Tom-Ka-Gai Suppe mit Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander, Champignons
- Tom-Ka-Gung Suppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander
- Tandori Crèmesuppe mit Kokosmilch und marinierte Hähnchen-Spieße
- Indische Hähnchensuppe mit orientalischen Kräutern

- Bouillabaise – Französische Fischsuppe
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
- Minestrone mit gehobeltem Parmesan
- Tomatencremesüppchen mit Crème Fraiche und Basilikum
- Paprika Crèmesuppe mit Mascarpone
- Chili con Carne mit Sour Cream und Tacobchips
- Kalte Gazpacho mit Rosmarincroûtons
- Mitternachtsuppe

- Waldpilz-Crèmesüppchen mit Trüffelcroûtons
- Zucchini-Möhrencremesuppe mit Gemüsechips
- Apfel-Selleriecremesuppe mit Croûtons
- Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons
- Broccolicremesuppe mit Käsecroûtons
- Badische Kartoffelsuppe
- Kaltes Gurkensüppchen mit Croûtons und frischem Dill
- Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte

Geflügel

- Roulade vom Maishähnchen im Speckmantel in Rotwein-Jus mit Rosmarinkartoffeln
- Zarte Medaillons von der Barbarie Ente in Orangen-Portweinjus dazu Kartoffel Gratin
- Putenmedaillons im dunklen Cognac-Rahmsauce mit Backpflaumen und Pommes au Gratin
- `Saltimbocca` von der Pute, mit Schinken und Salbei, Demi-Glace Sauce, mediterranem Gemüse
- Puteninvoltini mit Parmaschinken, in Kirschtomatenragout mit Zucchini, Oliven, Rosmarinkartoffeln
- Hähnchen-Satè mit Erdnuss-Kokosmilch Sauce und Thai-Chili-Gurkensalat, Basmati-Duftreis
- Hähnchen-Curry mit Kokosmilch Sauce, exotischer Früchte dazu Basmati-Wildreis
- `Mango Chicken`- Zarte Hähnchenstreifen in Mango-Kokosnuss Sauce, dazu Jasminreis
- Grünes Thai-Curry mit Huhn und Thai-Gemüse in Kokosmilch dazu Duftreis
- Andalusische Reispfanne mit gebratenem Reis, Hähnchen, gerösteten Chorizo und Gemüse
- Arabisches Hähnchen`1001 Nacht` mit Cous-Cous, Rosinen, Aprikosen und Mandeln

Schwein

- Schweinemedallions an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse
- `Saltimbocca` vom Schwein, mit Schinken und Salbei, Demi-Glace Sauce, Rosmarinkartoffelperlen
- Schweinemedallions in Pesto-Sahne Sauce, dazu feine Bandnudeln
- Züricher Geschnetzeltes mit Butterspätzle und glacierte Gemüse
- Knusprige Schweinebraten im Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Orangen-Birnenblaukraut
- Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce, Birnenblaukraut und Kartoffelknödel

Rind / Wild / Lamm

- Hirschbraten in Barolo-Jus mit Serviettenknödeln und Preiselbeer-Blaukraut
- Hirschgulasch mit Wildkräutern, Pfifferling-Wacholderbeer Sauce und Serviettenknödel
- Rehragout mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Rosmarin-Barolo-Jus, Herbstgemüse und Butterspätzle
- Rinderrouladen in Burgunder-Jus, mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln, Basmatireis
- Chilli con Carne mit Sour Cream & Tacoschips
- `Saltimbocca` vom Kalb, mit Schinken und Salbei an Demi-Glace Sauce, mediterranem Gemüse
- Kalbsrahmgulasch mit Wacholderbeeren, Waldpilzen und Butterspätzle
- 'Osso Buco' - Mediterrane Kalbsragout, mit Rotwein und Schalotten, mit Safranreis
- Rinderfilet-Medaillons mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel
- Lammcarée mit Thymian-Jus, Thymiankartoffeln und Pfannengemüse

Fisch

- Linguini in feiner Pinot Grigio-Lachs Sahnesauce
- Lachsfilets in Riesling-Sahne Sauce dazu Basmati-Wildreis
- Lachsfilet an mediterranem Gemüse-Ratatouille mit frischem Kräutern
- Steinbeißerfilet in Rieslingschaum, auf Wurzelgemüse und Butterkartoffeln
- Donauzander mit Limonen-Kräutersauce und Spinat-Kartoffel Gratin
- Filet von der Mittelmeer-Dorade in Limonen-Pinot-Griggio Schaum dazu kleinen Butterkartoffeln
- Zanderfilet mit Zitronenbutter, Broccoliröschen und Mandelreis
- Medaillon vom Seeteufel an Zitronengrasspieß mit Limonenrisotto
- Scampi in Kokos-Curry-Schaum, mit knackigem Asiagemüse und Jasmin-Duftreis
- Eismeergarnelen in fruchtiger Curry-Sahnesauce mit Mango-Würfeln und Jasmin-Wildreis
- Garnelen in Prosecco-Schaum auf Grüne Tagliatelle

Hauptgerichte

Vegetarisch

- Kartoffel-Waldpilz Gratin
- Spinat-Kartoffel Gratin
- Mediterranes Gemüsegratin mit Herbstgemüse, Kartoffeln Kirschtomaten und Kräutern
- Penne in cremiger Basilikum-Pesto-Sahne Sauce mit Rucola und Pinienkernen
- Risotto von der Rucola mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gehobelten Parmesan
- Weißweinrisotto mit Waldpilzen und Parmesan
- Frische Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Ratatouille- Sauce und Parmesansplittern
- Bunte Schmetterlingsnudel mit Waldpilzsauce
- Farfalle 'Tricolore' mit Kräuter-Kirschtomatenragout, Basilikumpesto und Pinienkernen
- Farfalle mit Spinat und Gorgonzolasauce
- Tortellini mit Steinpilzsauce, Rucola und frischem Parmesan
- Spinat-Ricotta Lasagne
- Zucchini-Ratatouille mit Kirschtomaten und Herbst-Kräutern
- Steinpilzravioli in feiner Sahnesauce
- Gebratene Gnocchi. mit Rucola auf geschmorten Datteltomaten in Kräuter-Olivenöl
- Gemüsecurry mit Kichererbsen und Rosinen
- Gebratene Reismudel mit knackigem Thai-Gemüse
- Mini "Baked Potato" Folienkartoffel mit knusprige Bacon, Kräuterquark & Frühlingszwiebeln
- Gegrillte Herbstgemüse vom Viktualienmarkt
- Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- Vegetarisches Gröst'l mit knackigem Gemüse und Bratkartoffeln

Crewcatering / Einfache Gerichte

Alle Gerichte inkl. kleiner Beilagensalat

- Geschnetzeltes von der Pute mit Currysauce und Butterreis
- Putenrollbraten mit Spätzle
- Champignon-Rahmgeschnetzeltes mit Butternudeln
- Ungarisches Gulasch mit Paprika und Butterreis
- Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Fleischpflanzerl mit Jus, Kartoffelbrei und Röstzwiebeln
- Ofenfrische Leberkäse mit Kartoffelsalat
- Pasta 'Amatriciana'
- Farfalle 'Mediterranée'
- Pasta Carbonara
- Penne mit Pestosauce
- Herbstgemüseauflauf

Nachspeisen

- Frischer Obstsalat mit Mandeln und Cointreau
- Ananasspießchen in Kokosflocken
- Exotische Obstspieße mit Mangomousse
- Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Glühwein-Früchten
- Lebkuchen-Zimt-Mousse an Zwetschgenkompott
- Panna Cotta von der Limoncello mit Erdbeerspiegel
- Espresso-Panna Cotta mit Portwein-Feigen
- Kokos Panna Cotta mit Batida de Coco und Mangospiegel
- Crème Brûlée
- Orangen Creme Brûlée
- Lavendel-Crème Brûlée
- Schoko-Crème Brûlée
- Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
- Bayerischer Crème mit Waldbeeren-Ragout
- Käsespezialitäten mit Trauben, Feigensenf und Partybrotspezialitäten

Kleine Mitternachtssnacks

- Kokos-Curry-Suppe
- Herzhafte Muskat-Kürbiscremesuppe
- Chili con Carne mit Sour Cream und frischem Baguette
- Mitternachtssuppe und frischem Baguette
- Ungarisches Gulaschsuppe und frischem Baguette
- Käseplatte mit Trauben, Feigensenf und Partybrotspezialitäten
- Wasabinüsse, Sesam- und Käsestangen, Nachos