

**Sehr geehrte Kundschaft,**

**im Folgenden sehen Sie unser umfangreiches Cateringangebot, aus dem Sie ein passendes Buffet zusammenstellen können. Kreuzen Sie dazu einfach Ihre Wunschspeisen an (☐). Gern beraten wir Sie.**

**Für spezielle Wünsche sind wir offen. Fragen Sie auch nach saisonalen Angeboten.**

**Ihr Freshexcellent-Team wünscht viel Freude beim Auswählen.**

### Suppen

- Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons
- Lachscremesuppe, aromatisiert mit Weißwein
- Französische Zwiebelsuppe mit Cognac, dazu Käsetoastecken
- Gyrossuppe mit frischen Paprikastreifen

### Frische Salate

- Bunter Salat mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten und Cashewkernen
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenem Gemüse, allerlei Neckigkeiten und zwei verschiedenen Dressings
- Grüner Blattsalat mit Lachsrosen und gerösteten Kernen
- Mozzarella-Tomaten-Türmchen

### Hausgemachte Feinkostsalate

- Geflügelsalat (herzhaft) mit Gewürzgurke und Mayonnaise
- Geflügelsalat (süß) mit Mandarinen und Charlotten
- Thunfischsalat mit Gewürzgurke, Paprika und Ei
- Eiersalat mit Lauchzwiebeln und Senf-Mayonnaise
- Oliven-Feta-Salat mit Cocktailtomaten
- Häckerle mit Gewürzgurke und Senf mariniert

### Neckigkeiten

- Gefüllte Zucchini-Röllchen mit Schafskäse-Knoblauchfüllung
- Gefüllte Eier im Salatnest raffiniert ausgarniert
- Gefüllte Champignons mit Hackfleisch-Pilzfarce und Käse überbacken
- Gefüllte Tomaten (leicht scharf) mit Frischkäse-Hähnchenfüllung und frischen Kräutern
- Geflügelcocktail aus frischen Hähnchenkeulen
- Gemüsecocktail aus allerlei frischem Gemüse, dazu Joghurtdressing
- Krabbenscocktail (Tiefseekrabben mit Aioli und frischem Gemüse)
- Panierte Käseecken (Schafskäse / Gouda / Camembert) mit Preiselbeerdip

### Verschiedene Vorspeiseplatten

- Belegte Brötchen fein garniert
- Canapés (verschieden belegte Baguettes-Scheiben)
- Antipastiplatte: eingelegtes Gemüse, dazu Käse und Oliven
- Tirolplatte: kleine verschiedene Käse-Schinkenspieße mit Obst

### Gegrillte Spieße

- Hawaiienspieße: Südfrüchte und Hähnchenfleisch mit Curry mariniert
- Lammenspieße: Zucchini, Zwiebel und Lamm mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert
- Garnelenspieße auf Zitronengras gesteckt und in Knoblauch geschwenkt
- Gemüsespieße mit Drillingskartoffeln

### Aus dem Schmortopf

- Kesselgulasch
- Ungarisches Feuerfleisch mit frischem Paprika
- Spanferkelrollbraten, dazu Majoran-Kümmel-Sauerkraut
- Krustenbraten „Provence“ mit verschiedenen Kräutern und Pilzen

### Aus unseren heimischen Wäldern

- Wildschweinbraten in Rotwein eingelegt, dazu Preiselbeersauce und Apfelrotkohl
- Hirschbraten in Waldpilzsauce mit gebratenem Speck- Rosenkohl
- Wildschweinbraten mit Steinpilzen gefüllt und einer Bratenjus

### Was vom Ganzen

- Gebackene Schweinekeule
- Gebackene Wildschweinkeule

### Das Kurzgebratene

- Schweinemedallions in weißer Pfifferlingsrahm
- Schweinemedallions mit Champignons und Bandnudeln, Gorgonzolasauce
- Schweinefilet im Speckmantel, dazu eine Sauce aus Frischkäse und getrockneten Tomaten
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Putenschnitzel mit Tomaten-Schnittlauch-Frischkäse und Joghurt-Senf-Sauce
- Kasslerscheiben mit Champignons und Käse gratiniert

### Das schmeckt nach Meer und See

- Lachsfilet mit buntem Pfannengemüse, nappiert mit cremiger Weißweinsauce
- Zanderfilet in Kräuterhülle auf einem Zuckerschotenbett, dazu Zitronenbutter
- Rotbarschfilet mit Brokkoli garniert, dazu Limettensauce

### Gemischte warme Platten

- Gemüseplatte: Verschiedene Gemüsesorten der Saison festlich angerichtet
- Grillplatte: Schnitzel, Hähnchen- und Putenkeulen, Hackbällchen, Rostbrätel, garnierte Fleischspieße mit gebratenen Champignons
- Schnitzelplatte: kleine Schweineschnitzel mit verschiedenen Panaden (Käse/Knoblauch, Nuss/Petersilie, Thymian/Senf, Röstzwiebel/Barbeque)
- Bouletten mit verschiedenen Füllungen (Mozzarella/Tomate, Paprika/Kräuter, Chili/Schnittlauch, Zwiebel/Barbeque)

### Raffinierte kalte Platten

- Käseplatte mit frischem Obst garniert
- Schinkenplatte: Komposition aus verschiedenen Schinkensorten
- Geräucherte Fischplatte (Lachs, Aal, Steinbutt, Schillerlocken, etc.)
- Buttertrauben oder -schäfchen
- Obstplatte: verschiedenes Obst fein gestaffelt
- Honigmelone mit Serranoschinken ummantelt

### Das macht Satt

- Nudelsalat „Toscana“ mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Basilikum
- Spaghettisalat mit Lauch und Schinken, mediterran gewürzt
- Drillingskartoffelsalat mit Essig-Ölmarinade, frischem Gemüse und Kräutern dazu Kräuterquark
- Bratkartoffeln, gewürzt mit Speck, Kümmel und Majoran
- Drillingskartoffeln in Tranchen geschnitten in frischem Rosmarin und Knoblauch gebraten
- Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt
- Gemüsereis mit Curry
- Kleine Klöße mit Croutons handgedreht
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelspalten, dazu ein leckerer Dip
- Brotkörbchen / Baguette / Ciabatta / Partybrötchenkranz
- Bandnudeln mit Kirschtomaten in Knoblauch geschwenkt

### Beliebte Pfannenleckereien

- Gyrospfanne „Kreta“ mit Zucchini, Kirschtomaten und Fetakäse
- Hähnchenpfanne „Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und Curry
- Lachspfanne mit Kirschtomaten, Brokkoli und grünen Nudeln

### Aufläufe und Gratins

- Hackfleisch-Spirelli-Auflauf mit Champignons und Brokkoli
- Kartoffellauchgratin mit verschiedenen Kräutern und Gorgonzola
- Lasagne nach italienischem Rezept
- Lachs-Nudelauf mit Blattspinat und grünen Nudeln
- Kartoffelauf mit verschiedenen Kräutern

### Zum Dessert (alle Cremes natürlich hausgemacht)

- Rote Grütze mit Vanillesauce und frischem Obst garniert
- Cappuccinocreme mit Mokka Bohne serviert
- Erdbeer-Pannacotta mit Frucht purée
- Bayrischcreme (Vanille) festlich garniert
- Schokomousse mit frischem Obst
- Obstsalat mit Sahnehäubchen
- Obstspieße: verschiedenes Obst gesteckt

### Zur Spargelzeit (16.04. bis 24.06.)

- Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen und frischen Kräutern
- Schweinefilet in Pfeffersauce mit grünem Spargel und Sauce-Hollandaise
- Spargelschinkenröllchen, nappiert mit Lauch-Hollandaise
- Spargel-Schinken-Salat pikant abgeschmeckt
- Spargel-Puten-Auflauf mit Kartoffelscheiben gratiniert, dazu Gorgonzolasauce
- Grüner oder weißer Spargel als Beilage mit Sauce-Hollandaise
- Rinderzunge mit Spargel und Zwiebellauch gratiniert
- Kalbsschnitzel mit Spargel-Kirschtomaten-Ratatouille

**Zu viel Auswahl? Sie können sich nicht entscheiden?**

**Kein Problem! Wir stellen Ihnen gern ein Buffet zusammen.**

*Unser Partyequipment und Service-Angebot*

- Verleih von Geschirr und Gastronomie-Geräten
- Verleih von Biertischgarnituren und Stehtischen (inkl. Hussens)
- Organisation von Zelten und Ausschanktheken
- Bereitstellung von Servicepersonal

**Bitte vollständig ausfüllen!**

Name	
Rechnungsanschrift	
Telefon	
Personenanzahl	
Lieferadresse	
Liefer-Datum, Uhrzeit	
Bemerkungen	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>