

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 dazu Käsetoastecken
- Gyrossuppe mit frischen Paprikastreife

Frische Salate und Rohkost

- Gemischte Rohkostplatte
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenem Gemüse, allerlei Neckigkeiten und zwei verschiedenen Dressings
- Bauernsalat - gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, frischen Champignons und gerösteten Sonnenblumenkerne

Hausgemachte Feinkostsalate

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

Warme Neckigkeiten -Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Gefüllte Zucchini mit Schafskäse und Oliven gefüllt - min 10 St.
- Gefüllte Champignons mit Hackfleisch und Käse überbacken - min 10 St.
- Gefüllte Champignons mit Blattspinat und Tomate - min 10 St.
- Gefüllte Tomaten (leicht scharf) mit Frischkäse-Hähnchenfüllung und frischen Kräutern - min 10 St.
- Gefüllte Tomaten mit Blattspinat und Fetakäse - min 10 St.
- Panierte Käsecken (Schafskäse / Gouda / Camembert/ Mozzarella) dazu Preiselbeerdip - min 1 kg

Verschiedene Vorspeiseplatten -Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Belegte Brötchen oder Canapés (Baguettes-Scheiben)
- Antipastiplatte - eingelegtes Gemüse sowie vers. Oliven - min 1 kg
- Gemischte kleine Käse- und Schinkenspieße mit Obst und Gemüse - min 10 St.
- Gefüllte Eier im Salatnest raffiniert ausgarniert - min 10 St.
- Mozzarella-Tomaten-Türmchen auf Eisbergsalat - min 10 St.
- Honigmelone mit Serrano Schinken ummantelt - min 15. St.

Gegrillte Spieße - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Hawaiispieße: min 10 Stück
Südfrüchte mit Hähnchenfleisch mit Curry mariniert
- Lammspieße: min 16 Stück
Zucchini, Zwiebel und Lammfilet mit Rosmarin und Knoblauch mariniert
- Garnelensspieße: min 15 Stück
in Knoblauch geschwenkt auf Gemüsebeet

Aus dem Schmortopf

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

Aus unseren heimischen Wäldern

- Wildschweinbraten in Rotwein eingelegt, dazu Preiselbeersauce und Apfelrotkohl
- Hirschbraten in Waldpilzsauce mit gebratenem Speck- Rosenkohl
- Wildschweinbraten mit Steinpilzsauce dazu Rotkraut

Das Kurzgebratene - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Schweinemedallions (min 500 g Fl.) in weißer Pfifferlingrahm
- Schweinemedallions (min 500 g Fl.) mit Champignons und Bandnudeln in Gorgonzolasauce
- Schweinemedallions (min 500 g Fl.) im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Putenschnitzel in Leinsamenpanade auf Pfannengemüse
- Kasslerscheiben mit Champignons und Käse gratiniert

Das schmeckt nach Meer und See - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Lachsfilet (min 1,2 kg Lachs) auf buntem Pfannengemüse, nappiert mit cremiger Weißweinsauce
- Zanderfilet in Kräuterhülle auf einem Zuckerschotenbett, dazu Zitronenbutter
- Rotbarschfilet mit Brokkoli garniert, dazu Limettensauce

Gemischte warme Platten - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Gemüseplatte: - min 1,5 kg -
Verschiedene Gemüsesorten der Saison
- Grillplatte:
Schnitzel, Hähnchenkeulen, Hackbällchen, Rostbrätel und Fleischspieße dazu gebratenes Gemüse
- Schnitzelplatte:
kleine Schweineschnitzel mit verschiedenen Panaden
(Käse/Knoblauch, Leinsamen/Petersilie, Thymian/Senf, Röstzwiebel/Barbecue)
- Kleine gefüllte Hackbällchen mit zwei verschiedenen Füllungen

Raffinierte kalte Platten - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Käseplatte mit frischem Obst garniert - min 1 kg
- Schinkenplatte: Komposition aus verschiedenen Schinkensorten- min 1 kg
- Gemischte Wurst- und Schinkenplatte - min 1 kg
- Geräucherte Fischplatte z.B. Lachs, Aal, Steinbutt, Schillerlocken...- min 1 kg
- Buttertraube oder -schäpfchen

Das macht Satt

Kalte:

- Nudelsalat „Toscana“ mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Basilikum
- Spaghettisalat mit Lauch und Schinken, mediterran gewürzt
- Jam-Jam Salat - asiatischer Nudelsalat mit Zwiebellauch, Mandelstiften und Sonnenblumenkerne
- Kartoffelsalat mit Essig-Ölmarinade, frischem Gemüse und Kräutern dazu Kräuterquark
- Kartoffelsalat Hausfrauenart
- Wählen Sie zwischen: Brotkörbchen / Baguette / Partybrötchen -Kranz

Warme:

- Bratkartoffeln, gewürzt mit Speck, Kümmel und Majoran
- Drillingskartoffeln in Tranchen geschnitten in frischem Rosmarin und Knoblauch gebraten
- Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt
- Bandnudeln mit Kirschtomaten in Knoblauch geschwenkt
- Gemüsereis mit Curry
- Kleine Klöße mit Croutons handgedreht
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelspalten, dazu ein leckerer Dip

Beliebte Pfannenleckereien - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Gyrospfanne „Kreta“(min 0,5 kg Fleisch) mit Zucchini, Kirschtomaten dazu Fetakäse
- Hähnchenpfanne „Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und Curry
- Lachspfanne (min 1,2 kg Lachs) mit Kirschtomaten, Brokkoli und grünen Nudeln

Was vom Ganzen - ab 30 Personen -

- Gebackene Schweinekeule mit Sauerkraut, Sauce, Senf und Meerrettich

Aufläufe und Gratins - Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Spirelli-Auflauf mit verschiedenen Gemüse und Fetakäse überbacken
- Kartoffellauchgratin mit verschiedenen Kräutern und Gorgonzola
- Lasagne nach italienischem Rezept
- Lachs-Nudelauf (min 1,2 kg Lachs) mit Blattspinat und Bandnudeln
- Kartoffelauf (min 1,2 kg Kartoffeln) mit verschiedenen Kräutern, Gemüse und Schinkenstreifen

Zum Dessert -

Mindestabnahme je Dessert 10 Stück !!!

- Rote Grütze mit Vanillesauce und frischem Obst garniert
- Cappuccinocreme
- Erdbeer-Panna Cotta mit Fruchtpüree
- Himbeer-Trifle mit oder ohne Eierlikör
- Bayrischcreme
- Schokomouse mit frischem Obst
- Obstsalat mit Sahnehäubchen

- Obstplatte verschiedenes Obst der Saison - min 1 kg
- Obstspieße: verschiedenes Obst gesteckt - min 20 Stück

Zur Spargelzeit (16.04. bis 24.06.)

- Bitte Mindestabnahme beachten!!! -

- Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen und frischen Kräutern
- Schweinemedallions (0,5 kg Fleisch) in Pfeffersauce mit grünem Spargel
- Spargelschinkenröllchen, nappiert mit Lauch-Hollandaise - min 15 St.
- Spargel Salat mit Mozzarella, Feta und Cherrytomaten
- Grüner oder weißer Spargel als Beilage mit Sauce-Hollandaise
- Rinderzunge (min 0,8 kg Zunge) mit Spargel und Zwiebellauch gratiniert
- Putengeschnetzeltes mit Spargel und Kirschtomaten

**Zu viel Auswahl? Sie können sich nicht entscheiden?
Kein Problem! Wir stellen Ihnen gern ein Buffet zusammen.**

**Catering Absprachen sowie Rücknahme des Catering-Geschirr Mo-Do ab 14
Uhr sowie Freitag nach Vereinbarung**

Unser Partyequipment und Service-Angebot

- Verleih von Geschirr, Gastronomie-Geräten, Chafing-Dish
- Verleih von Biertischgarnituren und Stehtischen (inkl. Hussen)

Bitte vollständig ausfüllen!

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

* Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer von 7%.In Verbindung mit anderen Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Bestecke, Personaleinsatz u.a.) erhöht sich der Mehrwertsteuersatz auf 19%.

*Allgemeinen Bedingungen für unser Catering nachzulesen im Internet unter www.ksc-oo.de sowie im Imbisslokal

