

Mercaado Mediterraneo



Partyservice und Business-Catering

Tel.: 0172 622 30 74

E-mail: martin.cuiral@gmx.de

Gültig ab November 2018

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Buffetvorschläge

Fingerfood

Salate (vegetarisch)

Salate

Vorspeisen und Vorspeiseplatten

Suppen

Fleischgerichte (warm) Geflügel

Fleischgerichte (warm) Rind

Fleischgerichte (warm) Lamm

Fleischgerichte (warm) Rind- und Schweinefleisch

Fleischgerichte (warm) Schwein

Fisch und Meeresfrüchte

Vegetarische Gerichte (warm)

Beilagen

Soßen

Brot und Brötchen

Nachtisch / Dessert

Süße und pikante Minis

Equipment

Referenzen

Planungshelfer

Impressum / AGBs / Info Datenschutz (DSGVO)

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herrn,

Sie planen eine Party, kleine Feier oder eine Veranstaltung?

Wir können bis zu 3.500 Personen versorgen, ob in Mannheim oder in einer anderen Stadt in Deutschland, problemlos, auch fern von jeder Infrastruktur (Strand, grüne Wiese, etc.).

Bei Ihrer Planung und Gestaltung möchten wir Sie gerne mit umsichtiger und fachlicher Beratung begleiten. Gerne sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Festlichkeit, damit Sie als Gast auf Ihrem Fest sorglos und entspannt feiern können.

Durch unser umfangreiches Angebot genießen Sie ein kulinarisches Erlebnis, ein Fest der Sinne.

Nachfolgend haben wir einige Buffetvorschläge zusammengestellt.

Diese dienen Ihnen, um einen kleinen Einblick zu gewähren und als Inspiration, mit welcher Vielfalt wir Ihre Wünsche gerne verwirklichen möchten.

Selbstverständlich werden wir auf individuelle Wünsche eingehen, so dass alle Speisen und Leistungen nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt und ergänzt werden können.

Unsere Speisen richten sich nach der saisonalen Jahreszeit (Angebot des Marktes), um Ihnen frische Produkte anbieten zu können.

Daher ist es unabdingbar, dass wir Minimum 3 Tage vor der Veranstaltung die angegebene Personenzahl als verbindlich ansehen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch ein unverbindliches Angebot.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim schmökern.

Martin Cuiral

Buffets

- (1) [Pfälzer Buffet](#)
- (2) [Deutsches Buffet](#)
- (3) [Buffet Österreich](#)
- (4) [Italienisches Buffet I](#)
- (5) [Italienisches Buffet II](#)
- (6) [Griechisches Buffet](#)
- (7) [Spanisches Buffet](#)
- (8) [Mediterranes Buffet](#)
- (9) [Grill-Buffet](#)
- (10) [Asiatisches Buffet](#)
- (11) [Orientalisches Buffet](#)
- (12) [Arabisches Buffet](#)
- (13) [Afrikanisches Buffet](#)
- (14) [Iranisches Buffet](#)

Pfälzer Buffet

Vorspeisen/Salate

Karottensalat (Vegetarisch)

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.

Weißkrautsalat (Vegetarisch)

Weißkraut geschnetzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.

Kartoffelsalat

mit Speck, Petersilie, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze.

Gurkensalat (Vegetarisch)

Salatgurken in Scheiben, Zwiebel, Dill, Joghurt, Kräuter und Gewürze.

Gemischter grüner Salat (Vegetarisch)

Grüner Salat der Saison, Tomaten, Zwiebel, Salatgurke, Kräuter und Gewürze.

Handkäse „mit Musik“ (Vegetarisch)

Handkäse mit Zwiebel, Pfälzer Riesling, Kümmel, Öl, Gewürze.

Pfälzer - Schlachtplatte

Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen.

Silberzwiebeln (Vegetarisch)

Cornichongürkchen (Vegetarisch)

Warme Gerichte

Schweinerollbraten in Bratensoße.

Leberknödel auf Weinkraut

Sauerkraut mit Weißwein und Pfefferkörner.

Beilage

Kartoffelgratin

Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Sahne, Gewürze, Kräuter und Gratinkäse.

Bratensoße

(auf Wunsch mit und ohne Champignons)

Krustenbrot

Senf



Nachtisch

Obstsalat mit frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.

Preis ab 50 Personen, pro Person 20,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.



Deutsches Buffet

Vorspeisen/Salate

Tomatensalat

Tomaten, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze und Kräuter.

Sellerie - Nudelsalat

Knollensellerie, Hörnchennudeln, Gewürzgürkchen in Scheiben, Eier gewürfelt, rote Zwiebelringe, Äpfel gewürfelt, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

Apfel - Gurkensalat

Gurken, Apfel und Zwiebel, gewürfelt, Joghurt, Minze, Kräuter und Gewürze.

Kartoffel - Eiersalat

Kartoffeln, gekochte Eier (geviertelt), Joghurt, Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Cornichongurken in Würfeln, Kräuter und Gewürze.

Gemischter Salat

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

Gemischter Krautsalat

Rotkohl, Weißkohl, Zwiebelwürfelchen, Kümmelkörner, Mayonnaise, Creme - Fraiche, Kräuter und Gewürze.



Hauptgerichte

Panierte Schweineschnitzel

Schweinefleisch in einer würzigen Panade gebraten.

Rinderbraten

Rindfleisch, Karotten gewürfelt, Champignons, Zwiebel gewürfelt.

Seehechtfilet an Paprika - Tomatensoße

Seehechtfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

Beilage

Blumenkohl - Brokkoligratin

Blumenkohl, Brokkoli, Gratinkäse, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

Eierspätzle

Eier, Mehl, Wasser, Salz.

Tomatenreis

Der gekochte Langkornreis wird mit gewürfelten Tomaten und Petersilie serviert.

Bratensoße

Rahmsoße mit Champignons

Nachtsch

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (weiß, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Mousse au Chocolat

Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.

Waldbeeren – Grütze

Zucker, roter Traubensaft, Kirschsafte, Speisestärke, Waldbeeren.

Vanillesoße

Vanilleschote, Milch, Zucker, Eier, Stärke.

Preis ab 50 Personen, pro Person 23,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.



Italienisches-Buffer Nr. 1

Vorspeisen/Salate

Tortellinisalat

Tortellinis, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Gemischter - Salat

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

Tomaten - Mozzarella - Salat

Tomaten, Zwiebeln, Mozarellakügelchen, grüne u. schwarze Oliven, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Petersilie, Basilikum, Kräuter und Gewürze.

Kartoffel - Bohnensalat „Sicilia“

Kartoffeln in Scheiben, grüne Bohnen, Zwiebelschloten, Zwiebeln, Peperoni, schwarze Oliven, Tomaten, dicke weiße Bohnen, Kräuter und Gewürze.

Mini Pizza

Pizzateig in verschiedenen Varianten belegt.

Melonenschiffchen mit Prosciutto

Prosciutto - Ital. luftgetrockneter Schinken, saisonabhängig!

Warme Gerichte

Lachs - Spinat - Lasagne

Lasagneblätter (weiß), Lachsfilet, Spinat, Zwiebeln, Sahne, Gratinkäse, Gewürze und Kräuter.

Rigatoni al Diavolo

Nudeln aus Hartweizengrieß, Hackfleisch, pikante Minisalami in Scheiben, Peperoni, schwarze Olivenringe, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenwürfelchen, Tomatensoße, Parmesan.

Hähnchenroulade „Toscana“

Hähnchenbrustfilet zu einer Roulade geformt und mit Tomatenstücken, Hähnchenfarce, Kräutern und Gewürze gefüllt.

Beilagen

Tomatenreis

Langkornreis, Tomaten, Petersilie.

Gebackene Auberginen

mit Tomatenfüllung.

Bratensoße, hell, mit Weißwein und Zwiebeln



Nachtisch

Tiramisu-Creme

Panacotta mit Himbeersoße

Obstsalat mit frischen Früchten

Preis ab 50 Personen, pro Person 24,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Italienisches - Buffet Nr. 2

Vorspeisen/Salate

Tortellinisalat (vegetarisch)

Tortellinis mit Gemüsefüllung, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Mozarella mit Vinegrette (vegetarisch)

Mozarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, rote Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.

Italienischer Tomaten - Mozarellasalat (vegetarisch)

Tomaten, Mozarellakäse, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Kartoffel - Bohnensalat Sicilia (vegetarisch)

Kartoffeln, grüne Bohnen, dicke weiße Bohnen, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Grillgemüsesalat (vegetarisch)

Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.

Getrocknete Tomaten (vegetarisch)

Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.

Gegrillte Auberginen (vegetarisch)

Die Auberginen werden in runde Scheiben aufgeschnitten, gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern eingelegt.

Melonenschiffchen mit Prosciutto

Prosciutto – Ital. luftgetrockneter Schinken, (saisonbedingt)!

Warme Gerichte

Muscheln al Pesto

Greenshellmuscheln gekocht, anschließend mit frischem Pesto, Schmelzkäse, Parmesan überbacken.

Putenschnitzel in Salbeikruste

Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzen garniert.

Hähnchenroulade Toscana

Hähnchenbrust-Filet, mit Tomatenstücken, Frischkäse, Ital. Kräutern gefüllt.

Beilagen

Tomatenreis

Der gekochte Langkornreis, Tomaten, Tomatensoße, Zwiebeln und Petersilie.

Tagliatelle

Weiß oder grün.

Bratensoße (dunkel)

Mit Sambucca.

Chiabattabrot

Nachtisch

Cappuccino - Creme

Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Espresso.

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Birnen, Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Kiwis, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Pannacotta mit Himbeersoße

Preis ab 50 Personen, pro Person 25,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Griechisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Gemischter - Salat

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

Weißkrautsalat

Weißkohl geschneuzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.

Dicke Bohnen in Tomatensoße

Dicke Bohnen, Tomatenwürfelchen, Zwiebelwürfelchen, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.

Griechischer Bauernsalat

Dicke weiße Bohnen, Paprika (rot, grün), Zwiebeln, schwarze Oliven, gewürfelte Tomaten, rote Zwiebeln, Peperoni, Essig, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Griechischer Hirtensalat

Tomaten, Salatgurke (gewürfelt), Paprika (grün), Schafskäsewürfel, schwarze Oliven, Zwiebelringe, Zitronensaft, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Peperoni in Schafskäsecreme

Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

Gefüllte Weinblätter

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

Tsatsiki

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Warme Gerichte

Oktopus - Calamares - Pfanne

Oktopusarme, Calamaresringe, grüne u. schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße, gegrillte Paprikaschoten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Pfannengyros

Mageres Schweinefleisch in Streifen, Paprika (rot, grün), Zwiebeln, Tomatenwürfelchen, Kräuter und Gewürze.

Schafskäsepfanne

Schafskäse, Tomaten in Scheiben, Zwiebelringe, Peperoni, schwarze Oliven, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Beilagen

Tomatenreis

Langkornreis, Tomatenwürfelchen, Petersilie.

Bratkartoffeln

Kleine runde Bratkartoffelchen pikant angebraten.



Nachtisch

Obstsalat mit frischen Früchten

Mangomousse mit Mangostücken

Preis ab 50 Personen, pro Person 23,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.



Spanisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Ensaladía Russa

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Joghurt, Mayonnaise, Schnittlauch, Karottenwürfelchen, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

Tortilla (Kartoffelomelette)

Kartoffeln gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

Tortilla de Zucchini (Kartoffelomelette)

Kartoffeln gewürfelt, Zucchini gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

Boquerones en Vinagre (marinierte Sardellenfilets)

Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

Oktopussalat

Oktopus, grüne und schwarze Oliven, Paprika (rot, grün), Karotten gewürfelt, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Gemischter Salat

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

Champignon - Salat

Gebratene Champignons, Speckwürfelchen, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Meeresfrüchtesalat mit Scampikranz

Scampis, Calamares, Muscheln, Krabben, Babyoktopus, Miesmuscheln, Zwiebeln, Paprika, Kräuter und Gewürze.

Hauptspeisen

Schweinemedallions a la Cubana

Mageres Schweinefleisch pikant angebraten mit Tomate und Schmelzkäse überbacken, anschließend mit einer Traube garniert.

Paella

Rundkornreis, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Greenshellmuscheln, Calamares, Sepien, Zwiebeln, Paprika (rot, grün), Putenbrustfilet, Schweinefleisch gewürfelt, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

Beilagen

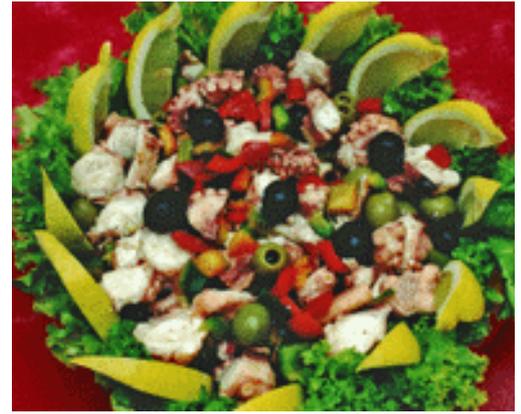
Rosmarin - Kartoffeln

Kleine runde Kartoffeln, pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzweigen angereichert.

Mediterranes Brot

Mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.

Baguette



Nachtisch

Flan (Vanillepudding mit Caramelsoße)

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.



Preis ab 50 Personen, pro Person 28,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Mediterranes Buffet

Fingerfood

Canapé de Tomate

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomaten (gewürfelt) und grünen Olivenringen belegt. Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder mit einer Olive.

Canapé de Queso Manchego

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt. Garniert mit marinierter Tomate oder mit einem marinierten Paprikastreifen.

Canapé de Pimiento del Piquillo

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomaten-Paprikasoße bestrichen, mit Paprika (gewürfelt) und schwarzen Olivenringen belegt.

Canapé mit Mini - Bifteki

Mini - Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung, (Schweinefleisch)!!!

Vorspeisen/Salate

Tortilla (Kartoffelomelette)

Kartoffeln gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

Getrocknete Tomaten

Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.

Tomaten - Schafskäsesalat

Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Gefüllte Weinblätter

Weinblätter, Langkornreis, Pinienkerne, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

Boquerones en Vinagre (marinierte Sardellenfilets)

Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

Dicke Bohnen in Tomatensoße

Bohnen, Tomatensoße, Zwiebeln, Öl, Kräuter und Gewürze.

Gegrillte Paprikaschoten

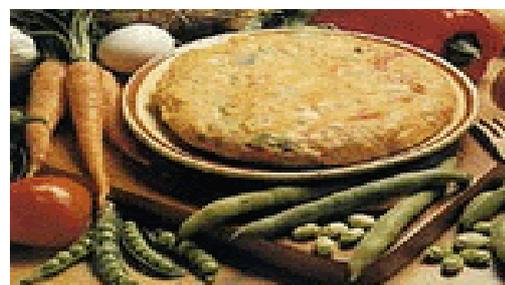
Paprika (enthäutet), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Ensaladía Russa

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Joghurt, Schnittlauch, Karottenwürfelchen, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

Gegrillte Zucchini

Zucchini, Öl, Kräuter und Gewürze.



Hauptspeisen

Putenschnitzel in Salbeikruste

Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzten garniert..

Fisch - Meeresfrüchtepfanne

Seelachsfilet, Seehechtfilet, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Calamares, Sepien, Greenshellmuscheln, Zwiebeln, Paprika (rot, grün), Zucchini, grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße.



Beilagen

Tagliatelle

Weiß oder grün.

Rosmarin - Kartoffel

Kleine runde Kartoffeln, pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzweigen angereichert.

Mediterranes Brot,

z. B. mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.

Baguette

Nachtisch

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Mousse au Chocolat mit Waldbeerengrütze und Vanillesoße

Schichtweise im Glas angerichtet und mit Schokoladenstückchen garniert.
Stracciatella-Mousse



Preis ab 50 Personen, pro Person 29,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Grill - Buffet

Vorspeisen/Salate

Griechischer - Hirtensalat

Tomaten, Salatgurke gewürfelt, Paprika (grün), Schafskäse gewürfelt, schwarze Oliven, Zwiebelringe, Zitronensaft, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Gefüllte Weinblätter

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

Tsatsiki

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Dicke Bohnen in Tomatensoße

Bohnen, Tomatensoße, Zwiebeln, Öl, Kräuter und Gewürze.

Marinierte Artischocken

Artischocken, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Orangensaft, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.

Gegrillte Auberginen

Auberginen, Öl, Kräuter und Gewürze.

Marinierte schwarze Oliven

Oliven ohne Kern, Knoblauch, Orangenfilets, Kräuter und Gewürze.

Tomaten - Mozarellasalat

Tomaten, Zwiebeln, Mozarellakügelchen, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Petersilie, Basilikum, Kräuter und Gewürze.

Gurkensalat

Salatgurken in Scheiben, Zwiebeln, Dill, Joghurt, Kräuter und Gewürze.

Gegrillte Paprikaschoten

Paprika (enthäutet), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Hauptspeisen

Minutensteaks

Magere Schweinesteaks in Rotwein-Gewürzmarinade eingelegt.

Lammkotelett a la Provence

Lammkotelett in Olivenöl, Knoblauch und provencalischen Kräutern eingelegt.

Gambas a la Plancha

Scampis mit Schale gut gewürzt in der Pfanne gebraten.

Gemüsespieße

Paprika, Maiskolben-Räder, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten in einer pikanten Gewürzmarinade eingelegt.



Beilagen

Schafskäsecreme

Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Paprika - Tomaten - Soße

Gegrillte Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Mediterranes Brot

z. B. mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.

Baquette



Nachtisch

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Mousse au Chocolat

Waldbeerengrütze

Vanillesoße

Preis ab 50 Personen, pro Person 36,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Asiatisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Krabbenchips
frittiert

Calamaressalat

Calamaresringe, Karottenstreifen, Zucchini, Öl, Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Thail. Kräuter und Gewürze.

Asiatischer - Zucchini Salat (Vegetarisch)

Zucchinischeiben, Cocktailtomaten, Curry, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

Mini – Frühlingsrollen (Vegetarisch)

Glasnudeln, Porree, Karotten.

Thailändischer Glasnudeln - Salat

Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Karotten, Chili, Öl, Nüsse, Asiat. Kräuter und Gewürze.

Thailändischer Putenbrust - Mangosalat

Putenbrust gegart, Mango (Stücke), Ananas, Walnusskerne, Sellerie, Mayonnaise, Kräuter und Gewürze.

Maiskölbchen - Salat (vegetarisch)

Maiskölbchen, Paprika (rot/grün), Zwiebeln, Orangenfilets, Kräuter und Gewürze.



Warme Gerichte

Hähnchencurry

Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kokosmilch, Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

Gemüsepfanne, süß - sauer (Vegetarisch)

Paprika (rot, gelb, grün), Zwiebeln, Ananas, Pilze, Brokkoli, Blumenkohl.

Seelachsfilet

mit Zitronengras an Zitronensoße.

Beilage

Jasmin - Duftreis

Buddhistischer - Bratreis

gekochter Langkornreis, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Kräutern und Gewürze.

Erdnusssoße

Nachtisch

Obstplatte mit frischen Früchten

Mangomousse mit Mangostücken

Preis ab 50 Personen, pro Person 23,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.



Orientalisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Kichererbsensalat

Kichererbsen, Karotten, Paprika, Zwiebeln gewürfelt, Olivenringe (grün, schwarz), Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Grillgemüsesalat

Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.

Reis der acht Kostbarkeiten

Reis, getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Kräuter und Gewürze.

Gemischter Salat

Eisbergsalat, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

Artischocken - Orangensalat

Artischocken, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Chili, Olivenöl, Blatt Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Austernpilz - Salat

Austernpilze gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Kräuter und Gewürze.

Meeresfrüchtesalat mit Scampikranz

Meeresfrüchte, Paprika (rot, gelb, grün), Zwiebel, Scampis, Kräuter und Gewürze.



Warme Gerichte

Lammtopf

Lammfleisch, Kartoffelchen, Paprika (rot, gelb), Zucchini, Pinien und Pistazien, Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Karotten.

Champignonpfanne

Champignons in Olivenöl gebraten, Petersilie, Basilikum, Zwiebeln, Gewürze.

Seelachsfilet

mit orientalischen Gewürzen überbacken, weiße Soße, mit Orangenscheiben und Petersilie garniert.

Beilage

Reis „nach orientalischer Art“

Rundkornreis, Nudeln.

Baguette

Nachtisch

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Orangenmousse mit Orangenfiletstücken



Preis ab 50 Personen, pro Person 22,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Arabisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Auberginenpüree (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Sesam, Kräuter und Gewürze.

Zucchinicreme (vegetarisch)

Zucchini, Olivenöl, Limone, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch, Schafskäse, schwarze Oliven.

Marokkanischer Linsensalat (vegetarisch)

Linsen, Zwiebeln, Nelken, Knoblauch, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Lauchzwiebel, Paprika (rot/gelb), Olivenöl, Kräuteressig, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, glatte Petersilie, Pfefferminzblätter.

Couscous – Mango – Salat

Couscous, Gemüsebrühe, Mango, Rohrzucker braun, Essig, Schalotten, Knoblauch, Sesamöl, Ingwer, Paprika (rot/gelb/grün), Pinienkerne, Chilipulver.

Reis der acht Kostbarkeiten

Reis ,getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Kräuter und Gewürze.

Anatolischer Hirtensalat

Fleischtomaten, Salatgurke, Paprika (rot/grün/gelb), Ziegenkäse, schwarze Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Hauptspeise

Arabisches Lamm – Auberginen – Gulasch

Lammkeule in Scheiben, Auberginen, Öl, Zwiebeln Tomatenmark, Tomaten, Kichererbsen, Limone, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

Couscous mit Fisch

Lotte, Couscous (mittlere Körnung), Salz, Olivenöl, Koriander, glatte Petersilie, weißer Pfeffer, Olivenöl, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Fenchelknolle, Selleriestange gehackt, Aniskörner, Tomatenmark, Knoblauchzehen, Nelke.

Orientalischer Hähnchentopf

Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Erbsen, Paprikapulver, Zimtpulver, Kurkuma, Bratensoße, Cayennepfeffer, Süßkartoffeln.

Beilage

Basmati – Reis

Dessert

Crema Caramela

mit kandierten Kirschen

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Preis ab 50 Personen, pro Person 24,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Afrikanisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Auberginensalat (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Tomaten und Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, Blatt Petersilie, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Weizengrützesalat (vegetarisch)

Weizengrütze, Sellerie, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Karotten, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.

Kichererbsenpüree (vegetarisch) (pikant)

mit Chili und Limetten

Tunesischer Apfel - Gurkensalat (vegetarisch)

Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Tomaten, Paprikaschoten, Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Kräuter und Gewürze.

Tunesischer Thunfischsalat

Thunfisch, Eier (hartgekocht und gewürfelt), gewürfelte Tomaten, gewürfelte grüne Paprika, Zwiebelschloten, Minze, Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, grüne Oliven, Zitronensaft, Gewürze.

Auberginen - Käsecreme (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.

Hauptspeise

Bamia mit Reis (Sudan)

Okraschoten auf sudanesischer Art, mit Tomatensauce und Rindfleisch. Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Paprika, Okraschoten, Rinderhackfleisch

Marokkanisches Huhn mit Backpflaume, Honig und Zimt

Hähnchenbrustfilet, Hühnerbrühe, Olivenöl, Tomaten, Backpflaumen, Rosinen, Ingwer, Safran, Zimt, Kurkuma, gerösteter Sesam, Gewürze.

Seelachsfilet

Fischfilet im Teigmantel mit roter Paprika.

Beilage

Reis, schwarze Bohnen, grüne Linsen und Weizengrütze

Dessert

Crème Caramela mit kandierten Kirschen

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Preis ab 50 Personen, pro Person 21,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Iranisches Buffet

Vorspeisen/Salate

Torshi

In Essig oder Salzlake eingelegtes Gemüse z.B. Blumenkohl, Karotten, Sellerie etc.

Mâst-o-Khiâr

*Eine Art **Tsatsiki** aus Joghurt, geriebenen Gurken, getrocknetem und zerriebenen Pfefferminz/Dill, (Walnüssen, Rosinen, Zwiebellauch, Knoblauch (wahlweise) und Salz (evtl. auch Pfeffer) und einem Schuss Olivenöl*

Sâlâd Shirâzi

Zwiebeln, Gurken, Tomaten mit Limettensoße

Kuku Sabzi

Kräuter - Omelette bestehend aus Eiern, Zwiebeln und Kräuter.

Kichererbsensalat (vegetarisch)

Kichererbsen, Karotten gewürfelt, Zwiebeln, schwarze Oliven, grüne Oliven, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

Grillgemüsesalat (vegetarisch)

Paprika, Auberginen, Zucchini, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.

Dicke Bohnen in Tomatensoße (vegetarisch)

Dicke Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.

Hauptspeisen

Karotten - Khoresht

bestehend aus Rindfleischwürfel, Zwiebeln, etwas Knoblauch, lange Stifte geschnittenen und in Butter leicht angebratenen Karotten, getrockneten süßsauren Pflaumen, Orangensaft, gewürzt mit Salz, Pfeffer, etwas Zimt, Kardamom, Gelbwurz und Safran

Rotbarschfilet

mit Zitronen - Limettensoße

Horescht Fessendjun

Entenbrustfilet, gehackte Zwiebeln, gemahlene Walnüsse, Granatapfelkonzentrat, Zitronensaft, Zucker, Safran, Zimt.

Beilage

Reschteh Polo (Nudelreis)

Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Rosinen, Pinienkerne, Bratensoße mit Kreuzkümmel

Dessert

Obstsalat mit frischen Früchten

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

Milchreis mit Zimt

Preis ab 50 Personen, pro Person 23,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Fingerfood und Gabelfood



Hier können Sie eine erlesene Zusammenstellung von unserem aktuellen Fingerfood - Sortiment sehen.



Selbstverständlich gibt es immer mehr neue Kreationen, die hier nicht aufgeführt sind.



Auf Ihren Wunsch stellen wir für Sie neue exquisite Variationen her.



Fingerfood - Buffet (kalt/warm)

Variante (1)

Canapé de Tomate (Pro Person 1 Stück).

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grünen Olivenringen belegt.

(Garniert mit einer halben Cocktailltomate oder mit einer Olive).

Canapé de Queso Manchego (Pro Person 1 Stück).

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt.

(Garniert mit marinierter Tomate oder mit einem mariniertem Paprikastreifen).

Canapé de Pimiento del Piquillo (Pro Person 1 Stück).

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprikawürfelchen und schwarze Olivenringe belegt.

Mini Bifteki (Pro Person 1 Stück).

Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung schön garniert (Schweinefleisch !!!)

Mangoschiffchen (Pro Person 1 Stück).

Mangoschiffchen umhüllt mit Lachsschinken.

Mini Laugenkonfekt (Pro Person 1 Stück).

Mit Frischkäse bestrichen und mit pikanter Salami oder mit Scheibenkäse belegt, anschließend mit Salatblatt und Tomate oder Salatgurke garniert.

Mini Pizza verschieden belegt (Pro Person 1 Stück).

Hähnchenspieße (wird warm angeliefert) (Pro Person 2 Spieße)

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

Scampispieße (wird warm angeliefert) (Pro Person 2 Spieße)

Scampis auf einem Spieß, Kräuter und Gewürze.

Erdnusssoße (kalt) und Soße süß - sauer (kalt)

Nachtisch

Flan

Vanillepudding, karamellierter Zucker, Sahne, Milch, Eier, Zucker.

Preis ab 50 Personen, pro Person 17,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Fingerfood/Canapés - Buffet „La Vegetaria“

Variante (2)

Canapé de Tomate (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Baguettebrotsciebchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grüne Olivenringe belegt. (Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder mit einer Olive).

Canapé de Pimiento del Piquillo (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Baguettebrotsciebchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprikawürfelchen und schwarze Olivenringen belegt.

Mini Pizza verschieden belegt (Pro Person 1 Stück).

Canapé de Tortilla Classico (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Baguettesciebchen mit einem Mini Kartoffelomelette aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Gewürzen belegt.

Mini Zwiebelkuchenschnitte (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Crostinis mit Oliven - Tapenade (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Geröstete Baguettebrotscieibe, schwarze Olive, getrocknete Tomaten, Blattpetersilie, Parmesankäse, Gewürze.

Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Geröstete Baguettebrotscieibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Gewürze und Kräuter.

Poppers (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.

Preis ab 50 Personen, pro Person 10,50 €, Lieferung bis 25 Km.

Bei einer weitere Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar, Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen

Fingerfood für einen Sektempfang.

Dieses Fingerfood - Buffet ist gedacht als kleine Grundlage für einen Empfang, zum Verweilen bevor das Hauptbuffet eröffnet wird, nach dem Standesamt oder nach der Kirche.

Variante (3)

Crostinis mit Oliven - Tapenade (vegetarisch)

Geröstete Baguettebrotsscheibe, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Blatt Petersilie, Parmesankäse, Gewürze.

Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade (vegetarisch)

Geröstete Baguettebrotsscheibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Kräuter und Gewürze.

Curry - Krabben (kalt)

Tartelets, Krabben, Frischkäse, Curry und Kräuter.

Canapé mit Serrano - Schinken

Baguettebrotsscheibe, Serrano - Schinken, Frischkäse, Salatblatt, Melonenkugeln.

Mini Bifteki

Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung und Garnitur belegt (Schweinefleisch !!!).

Aus der oben aufgeführten „Variante 3“ sind pro Person 3 Stück vorgesehen.

Preis ab 50 Personen, pro Person 3,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Fingerfood und Gabelfood

Variante (4)

Tafelspitz – Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).

Rindfleisch gekocht und gewürfelt, Gemüsemais, Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Frischkäse, Petersilie und Gewürze. Anschließend wird das ganze garniert.

Waldorf - Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).

Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker, Mayonnaise, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze. Anschließend wird das ganze garniert

Canapé mit Serrano - Schinken. (Pro Person 1 Stück).

Baguettebrotscbeibe, Serrano - Schinken, Frischkäse, Salatblatt, Melonenkugelchen.

Poppers (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.

Canapé de Tomate (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Baguettebrotscbeibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grünen Olivenringen belegt. (Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder einer Olive).

Canapé de Pimiento del Piquillo (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).

Baguettebrotscbeibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit gegrillter Paprika und schwarzen Olivenringen belegt.

Canapé de Gambas (Pro Person 1 Stück).

Marinierte Scampis auf einer Baguettebrotscbeibe mit Frischkäse bestrichen und einem Salatblatt belegt.

Preis ab 50 Personen, pro Person 10,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.

Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

Einzelne Fingerfood/Gabelfood Variationen

Hier können Sie aus den einzelnen Fingerfood/Gabelfood - Variationen ein eigenes Buffet zusammenstellen.

01 Canapé de Tortilla Classico (vegetarisch)

Baguettescheibchen mit einem Mini Kartoffelomelette aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Gewürzen belegt.

02 Canapé de Tomate (vegetarisch)

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomaten gewürfelt und grünen Oliven belegt.

03 Canapé de Queso Manchego (vegetarisch)

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt. (Garniert mit marinierter Tomate oder marinierten Paprika Streifen).

04 Canapé de Pimiento del Piquillo (vegetarisch)

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprika gewürfelt und schwarzen Oliven belegt.

05 Mini Zwiebelkuchenschnitte (vegetarisch)

06 Mini Quiche mit Lauch (vegetarisch)

07 Mini Quiche mit Käse (vegetarisch)

08 Mini Quiche mit Tomate (vegetarisch)

09 Canapé de Gamba

Marinierte Scampis auf einer Baguettebrottscheibe mit Frischkäse bestrichen und einem Salatblatt belegt.

10 Mozarellastick in pikanter Panade. (vegetarisch)

11 Crostinis mit Oliven - Tapenade (vegetarisch)

Geröstete Baquettebrottscheibe, schwarze Olive, getrocknete Tomaten, Blattpetersilie, Parmesankäse, Gewürze.

12 Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade (vegetarisch)

Geröstete Baguettebrottscheibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Kräuter und Gewürze.

13 Runde Mini Pizza

mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen und Schmelzkäse.

14 Runde Mini Pizza

mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Ananas und Schmelzkäse.

15 Runde Mini Pizza

mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Mandarinenfilets und Schmelzkäse.

16 Runde Mini Pizza

mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Gemüsemais und Schmelzkäse.

17 Runde Mini Pizza

mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Tomaten gewürfelt und Schmelzkäse.

18 bis 21: Lachswürfelkollektion, nur gemeinsam bestellbar !

18 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Frühlingsblüten.

19 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Blüten - Potpourri.

20 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Haselnuss - Pistazien.

21 Zarte geräucherte Lachswürfel mit knackiger Macademanuss - Auflage.

22 Poppers (vegetarisch)

Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.

23 Mini Bifteki

Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung und Garnitur belegt (Schweinefleisch)!!!

24 Mangoschiffchen

Mangoschiffchen umhüllt mit Pflaumenmus und Lachsschinken.

25 Pflaume im Tiroler Schinkenröllchen

26 Schafskäse - Zucchiniröllchen (vegetarisch)

27 Tafelspitz - Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).

*Rindfleisch gekocht und gewürfelt, Gemüsemais, Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Frischkäse, Petersilie, Gewürze.
Anschließend wird das ganze garniert.*

28 Waldorf Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).

*Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker,
Mayonnaise, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.
Anschließend wird das ganze garniert.*

Sehr geehrte Damen und Herren,

***bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus saisonalen Gründen die unten
aufgeführten Salate nicht das ganze Jahr anbieten können.***

Vielen Dank!

S1 Karottensalat (vegetarisch)

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

S2 Weißkrautsalat (vegetarisch)

Weißkraut geschneuzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.

S3 Gurkensalat (vegetarisch)

Salatgurken in Scheiben, Zwiebel, Dill, Joghurt, Gewürze und Kräuter.

S4 Alt -Wiener Krautsalat (vegetarisch)

Weißkraut, Kümmel, Salz, Pflanzenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

S5 Gemischter - Salat (vegetarisch)

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Gewürze und Kräuter.

S6 Gemischter grüner Salat (vegetarisch)

Blattsalate der Saison

S7 Apfel - Gurkensalat (vegetarisch)

Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Joghurt, Minze, Walnüsse, Gewürze und Kräuter

S8 Rotkrautsalat (vegetarisch)

Rotkraut, Äpfel, Essig, Salz, Pflanzenöl.

S9 Pfifferlingsalat (vegetarisch)

Pfifferlinge, Kürbiskernöl, geschmorte Zwiebel, Petersilie, Gewürze.

S10 Tomatensalat (vegetarisch)

Tomaten, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze und Kräuter.

S11 Pikanter Zucchinisalat (vegetarisch)

Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Kürbis gewürfelt, Artischocken, Knoblauch, Oliven mit Paprikafüllung, Gewürze und Kräuter.

S12 Rote-Beete-Salat (vegetarisch)

Gekochte Rote Beete, gekochte Kartoffelscheiben, Zwiebelschlotten, Petersilie, Eier, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Öl, Weißweinessig, Gewürze und Kräuter.

S13 Rote - Beete - Sellerie - Salat (vegetarisch)

Rote Beete, Sellerie, Äpfel (süß), Äpfel (sauer), Gewürze, Pflanzenöl.

S14 Champignonsalat (vegetarisch)

Champignonköpfe, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Sherry, Gewürze und Kräuter.

S15 Fenchel - Salat (vegetarisch)

Fenchel, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze und Kräuter.

S16 Tomaten - Spargelsalat (vegetarisch)

Tomatenscheiben, Spargel, Zwiebelschlotten, Petersilie, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, Kräuternessig, Gewürze und Kräuter.

S17 Artischocken - Orangensalat (vegetarisch)

Artischocken, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Chili, Olivenöl, Blattpetersilie, Gewürze und Kräuter.

S18 Erdbeer - Spargelsalat (vegetarisch)

Erdbeeren, Spargel, Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

S19 Gemüse - Nudelsalat (vegetarisch)

Hörnchennudeln, Karotten, grüne Bohnen, Tomaten, Erbsen, Zucchini, Mayonnaise, Sahne, Gewürze und Kräuter.

S20 Dänischer Hörnchennudelsalat (vegetarisch)

Hörnchennudeln, Möhren, Knollensellerie, Erbsen, gekochter Schinken, Ananas, Zwiebeln, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

S21 Auberginensalat (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Tomaten und Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, Blattpetersilie, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

S22 Sellerie - Nudelsalat (vegetarisch)

Knollensellerie, Hörnchennudeln, Gewürzgürkchen in Scheiben, Eier gewürfelt, rote Zwiebelringe, Apfel gewürfelt, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

S23 Linsen - Reissalat (vegetarisch)

Linsen, Langkornreis, Knollensellerie, Zwiebeln gewürfelt, Paprika gewürfelt, Salatgurken gewürfelt, Petersilie, Olivenöl, Gewürzessig, Gewürze und Kräuter.

S24 Maiskölbchen - Salat (vegetarisch)

Maiskölbchen, Paprika rot/grün, Zwiebel, Orangenfilet, Gewürze und Kräuter.

S25 Waldorf Salat

Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker, Mayonnaise, Joghurt, Zwiebel, Gewürze und Kräuter.

S26 Kartoffel - Eiersalat (vegetarisch)

Kartoffeln, gekochte Eier (geviertelt), Joghurt, Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Cornichongurken in Würfel, Gewürze und Kräuter.

S27 Kartoffelsalat „Klassisch“

Kartoffeln, Speckwürfelchen, Essig, Öl, Gewürze, Kräuter.

S28 Paprika - Käsesalat (vegetarisch)

Paprika, Oliven, Zwiebeln, Käse gewürfelt, Tomaten gewürfelt, Salatgurken gewürfelt, Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

S29 Krabbensalat in Joghurtdressing

Krabben, Surimi (gewürfelt), Joghurt, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter.

S30 Hummerkrabbensalat in Cognacmarinade

Krabben, Surimi, Hummerfleisch, Cognac, Orangensaft, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

S31 Oktupussalat

Oktopus, grüne und schwarze Oliven, Paprika (rot, grün), Karotten gewürfelt, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

S32 Chicoree - Scampisalat

Chicoree, geschälte Scampis, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Gewürze, Kräuter, Joghurt.

S33 Matjessalat

Matjes, Paprika (rot, grün, gelb), Zwiebel, Porree, Äpfel, Majonaise, Joghurt.

MEDITERRANE - SALATE

SM1 Meeresfrüchtesalat mit Scampi-Kranz

Der Meeresfrüchtesalat besteht aus Babyoktopus, Calamaresringen, Krabben, Miesmuscheln, Paprika (rot, gelb, grün) u. Zwiebeln. Hinzu kommt der Saft von lachenden Orangen und Zitronen sowie Gewürze und Kräuter. Die Scampi, die das Ganze ab- und umrunden, wurden gekocht und in einer pikanten Marinade bestehend aus Chili, Zucker, Salz, Paprika, Dill und Öl mariniert. Auf einem frischen Salatbett serviert.

SM2 Boquerones Salat (marinierte Sardellenfilets)

Sardellenfilets, Knoblauch, Paprika (rot, gelb, grün), Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

SM3 Reissalat Provencial

Langkornreis, Champignons, Salatgurke, Karottenstifte, Zwiebeln, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Joghurt, gekochter Schinken, Kräuter der Provence.

SM4 Tortellinisalat (vegetarisch)

Tortellinis mit Gemüsefüllung, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Gewürze und Kräuter.

SM5 Tomaten - Schafskäsesalat (vegetarisch)

Tomaten, Zwiebel, Schafskäse, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, Petersilie, Gewürze und Kräuter.

SM6 Kartoffel - Bohnensalat Sicilia (vegetarisch)

Kartoffeln, grüne Bohnen, dicke weiße Bohnen, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

SM7 Bohnensalat a la Toskana (vegetarisch)

Dicke Bohnen, Tomatensoße, Tomaten, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter aus der Toskana.

SM8 Griechischer Hirtensalat (vegetarisch)

Fleischtomaten, Salatgurke, Paprikaschoten (grün), Schafskäse, schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

SM9 Griechischer Bauernsalat (vegetarisch)

Dicke weiße Bohnen, Zwiebeln, schwarze Oliven, Peperoni, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

SM10 Mariniertes Schafskäse

Schafskäse, Gewürze und Kräuter, Olivenöl.

SM11 Kichererbsensalat Barcelona (vegetarisch)

Kichererbsen, Karotten (gewürfelt), Zwiebeln, schwarze Oliven, grüne Oliven mit Paprikafüllung, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

SM12 Grillgemüsesalat (vegetarisch)

Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Gewürze und Kräuter.

SM13 Mozzarella mit Vinaigrette (vegetarisch)

Mozzarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, rote Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.

SM14 Italienischer Tomaten - Mozarellasalat (vegetarisch)

Cocktailtomaten, Mozarellakäse in Kügelchen, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

SM15 Mozarellasalat (vegetarisch)

Tomaten, Mozarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, schwarze Oliven, Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.

SM16 Tomaten - Mozzarella - Törtchen (vegetarisch)

Die Tomaten in Scheiben und Mozarellakäse in Scheiben werden zu einem Törtchen aufgeschichtet, mit Olivenöl bestrichen und einem Basilikumblatt garniert.

SM17 Linsensalat Navarra

Linsen, Zwiebeln, Kasseler (gekocht und in Rotwein mariniert), gegrillte Zucchini, gegrillte Paprikaschoten (rot, gelb, grün), Maiskölbchen, Olivenöl, grüne Oliven, Gewürze und Kräuter.

SM18 Champignon - Salat

Gebratene Champignons, Speck gewürfelt, Petersilien, Gewürze und Kräuter.

SM19 Ensaladía Russa - span. Kartoffelsalat

Kartoffeln, Zwiebel, Erbsen, Paprika (rot, gelb, grün), Eier, Thunfisch, Lachsfilets, Gewürzgurken, Oliven, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

ASIA - SALATE

SA1 Asiatischer Zucchinisalat (vegetarisch)

Zucchinischeiben, Cocktailtomaten, Curry, Joghurt, Zwiebel, Gewürze und Kräuter.

SA2 Thailändischer Putenbrust - Mangosalat

Putenbrust gegart, Mango(stücke), Ananas, Walnusskerne, Sellerie, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

SA3 Thailändischer Glasnudel - Salat

Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Karotten, Chili, Öl, Nüsse, Asia - Gewürze und Kräuter.

SA4 Thailändischer Fadennudelsalat

Der Salat besteht aus feinen Fadennudeln, Zwiebeln, Cashewkerne, Meeresfrüchte, Öl sowie Gewürzen und Kräutern.

SA5 Maiskölbchen - Salat mit Chili (vegetarisch)

Maiskölbchen, Paprika rot/grün, Chili, Limettensaft, Asia - Gewürze und Kräuter.

SA6 Salat „Bangkok“

Thail. Wurst (Schweinefleisch), Reismnudeln, rote Zwiebeln, Tomaten, Paprika (rot), Koriander, Asiatische Gewürze und Kräuter.

SA7 Calamaressalat

Calamaresringe, Karottenstreifen, Zucchini, Öl, Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Thail. Gewürze und Kräuter.

ORIENTALISCHE - SALATE

SO1 Marokkanischer Linsensalat (vegetarisch)

Linsen, Zwiebel, Nelken, Knoblauch, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Lauchzwiebel, Paprika rot/gelb, Olivenöl, Kräuteressig, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, glatte Petersilie, Pfefferminzeblätter.

SO2 Couscous - Mango - Salat (vegetarisch)

Couscous, Gemüsebrühe, Mango, Rohrzucker braun, Essig, Schalotten, Knoblauch, Sesamöl, Ingwer, Paprika rot/gelb/grün, Pinienkerne, Chilipulver.

SO3 Reis der acht Kostbarkeiten (vegetarisch)

Reis, getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Gewürze und Kräuter.

SO4 Tunesischer Thunfischsalat

Eier hartgekocht und gewürfelt, gewürfelte Tomaten, gewürfelte grüner Paprika, Zwiebelschlotten, Minze, Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, grüne Oliven, Zitronensaft, Thunfisch, Gewürze.

SO5 Orientalischer Weizengrützesalat (vegetarisch)

Weizengrütze, Sellerie, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Karotten, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

SO6 Orientalischer Weizengrützesalat in Tomatensoße (vegetarisch)

Weizengrütze, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, grüne Oliven, schwarze Oliven, Peperoni, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

SO7 Tunesischer Apfel - Gurkensalat (vegetarisch)

Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Tomaten, Paprikaschoten, Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Gewürze und Kräuter.

SO8 Anatolischer Hirtensalat

Fleischtomaten, Salatgurke, Paprika rot/grün/gelb, Ziegenkäse, schwarze Oliven, Zwiebel, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

Die Tortilla kann kalt und warm gegessen werden.

Vorspeisen

V1 Tortilla de Patatas (vegetarisch)

Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Gewürze.

V2 Tortilla de Zucchini (vegetarisch)

Kartoffelomelett mit Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Zucchini und Gewürze.

V3 Tortillas de Pimientos (vegetarisch)

Kartoffelomelett mit frischen Paprika, Kartoffel, Zwiebeln, Eier, Paprika (rot, gelb, grün), Gewürze.

V4 Getrocknete Tomaten (vegetarisch)

Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.

V5 Gegrillte Paprikaschoten (vegetarisch)

Die Paprikaschoten (rot, gelb) werden gegrillt und mit der Hand enthäutet, danach in einer Marinade aus Olivenöl, Essig, Knoblauch, Kräuter und Gewürzen mariniert.

V6 Gegrillte Zucchini (vegetarisch)

Die Zucchini werden der Länge nach in Streifen geschnitten, anschließend gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze. Eingelegt.

V7 Gegrillte Auberginen (vegetarisch)

Die Auberginen werden in runde Scheiben aufgeschnitten, gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze. eingelegt.

V8 Melonenschiffchen mit Prosciutto

Prosciutto - Ital. luftgetrockneter Schinken, (saisonbedingt)!

V9 Dicke Bohnen in Tomatensoße (vegetarisch)

Dicke Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.

V10 Boquerones en Vinagre (marinierte Sardellenfilets)

Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

V11 Peperoni in Schafskäsecreme (vegetarisch)

Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

V12 Schafskäsecreme (vegetarisch)

Schafskäse, Zwiebeln, Öl, Essig, Kräuter und Gewürze

V13 Paprika-Frischkäse-Creme (vegetarisch)

Gegrillte Paprikaschoten, Frischkäse, Öl, Essig, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

V14 Auberginen - Käsecreme (vegetarisch)

Gebatene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.

V15 Kichererbsenpüree mit Chili und Limetten (pikant)

V16 Tsatsiki (vegetarisch)

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl und Kräuter.

V17 Manchegokäse (vegetarisch)

Mit Rosmarin und Olivenöl.

V18 Grüne marinierte Oliven (vegetarisch)

Grüne Oliven (ohne Kern), Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Kräuter aus der Provence.

V19 Schwarze marinierte Oliven (vegetarisch)

Die schwarzen Oliven werden mariniert, mit ital. Kräutern, Knoblauch und Orangensaft.

V20 Gefüllte Weinblätter (vegetarisch)

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

V21 Thai - Eier (vegetarisch)

Die Eier werden hartgekocht, geschält, anschließend mit Honig und Kräutern überbacken, mit Röstzwiebeln, asiat. Pilze und Soße serviert.

V22 Spuntenkäse (vegetarisch)

Handkäse mit Zwiebeln, Pfälzer Riesling, Kümmel, Öl, Gewürze.

V23 Gegrillte Paprikaschoten mit Schafskäse gefüllt.

V24 Gegrillte Paprikaschoten mit Kräuterfrischkäse gefüllt.

V25 Champignon mit Frischkäse Füllung

V26 Torshi

In Essig oder Salzlake eingelegtes Gemüse z.B. Blumenkohl, Karotten, Sellerie etc.

V27 Mâst-o-Khiâr

Eine Art **Tsatsiki** aus Joghurt, geriebenen Gurken, getrocknetem und zerriebenen Pfefferminz/Dill, (Walnüssen, Rosinen, Zwiebellauch, Knoblauch (wahlweise) und Salz (evtl. auch Pfeffer) und einem Schuss Olivenöl

V28 Sâlâd Shirâzi

Zwiebeln, Gurken, Tomaten mit Limettensoße

V29 Kuku Sabzi

Kräuter- Omelette besteht aus Eiern, Zwiebel und Kräuter.

V30 Auberginenpüree (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Sesam, Gewürze und Kräuter.

V31 Zucchini-creme (vegetarisch)

Zucchini, Olivenöl, Limone, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch, Schafskäse, schwarze Oliven.

Fleischgerichte (warm) Geflügel

FG1 Hähnchengeschnetzeltes (pikant)

Hähnchenbrustfilet geschchnetzel, Zwiebeln, Paprikastreifen, Chili, Kräuter und Gewürze.

FG2 Puten- und Hähnchengeschnetzeltes (pikant)

Puten- und Hähnchenbrustfilet geschchnetzelt, Zwiebeln und Paprikastreifen, Chili, Kräuter und Gewürze.

FG3 Hähnchenroulade „Toskana“

Hähnchenbrust-Filet mit Tomatenstücken, Frischkäse und italienischen Kräutern gefüllt.

FG4 Hähnchenbrustfilet „Alfredo“

Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Gartenkräutern.

FG5 Putenschnitzel in Salbeikruste

Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzen garniert.

FG6 Marinierte Hähnchenspieße

Hähnchenfleisch, Curry und weitere Gewürze.

FG7 Hähnchencurry

Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kokosmilch, Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

FG8 Hähnchenbrustfilets an Moambe

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Schalotten, Lauch, Palmmut Cream, Pfeffer, Salz, Piri Piri, Petersilie.

FG9 Putengeschnetzeltes „Bangkok“

Das Putenbrustfilet wird in Streifen geschnitten und folgende Köstlichkeiten hinzugefügt: Bambus, Kokosnussmilch, roter Curry, thail. Bohnen, thail. Basilikum (scharf), Paprika (rot), thail. Auberginen.

FG10 Buddhistischer Bratreis mit Putenfleisch

Der Buddhistische Bratreis besteht aus gekochtem Langkornreis, der anschließend mit gehobelten Karotten, gehobelten Zwiebeln, Erbsen und Putenfleisch gebraten wird.

FG11 Königliche Thai - Ente

Die Entenbrust wird gebraten, mit Bambus und Paprika (rot, gelb, grün) garniert und mit einer Soße aus Kokosmilch, Chili, Curry und Zucker übergossen.

FG12 Marokkanisches Huhn mit Backpflaume, Honig und Zimt

Hähnchenbrustfilet, Hühnerbrühe, Olivenöl, Tomaten, Backpflaumen, Rosinen, Ingwer, Safran, Zimt, Kurkuma, gerösteter Sesam, Gewürze.

FG13 Horescht Fessendjun

Entenbrustfilet, gehackte Zwiebel, gemahlene Wallnüsse, Granatapfelkonzentrat, Zitronensaft, Zucker, Safran, Zimt.

FG14 Orientalischer Hähnchentopf

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Erbsen, Paprikapulver, Zimtpulver, Kurkuma, Bratensoße, Cayennepfeffer, süß Kartoffel.

Fleischgerichte (warm) Rindfleisch

FR1 Rinderbraten

Rindfleisch, Karottenwürfelchen, Champignons, Zwiebeln gewürfelt.

FR2 Boeuf Bourguignon

Rindfleisch gewürfelt, Karottenwürfel, Zwiebeln, Frühstücksspeck, Champignons, Cognac, Rotwein, Gewürze und Kräuter.

FR3 Rindergulasch

Rindfleisch, magerer Speck aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Walnüsse, Äpfel, Rosinen, Petersilie, Zimt, Kräuter und Gewürze.

FR4 Karotten - Khoesht

bestehend aus Rindfleischwürfel, Zwiebel, etwas Knoblauch, lange Stifte geschnittenen und in Butter leicht angebratenen Karotten getrockneten süßsauren Pflaumen, Orangensaft, gewürzt mit Salz, Pfeffer, etwas Zimt, Kardamom, Gelbwurz und Safran.

FR5 Bamia mit Reis (Sudan)

Okraschoten auf sudanesischer Art in Tomatensauce und Rindfleisch. Karotten in Scheiben, Zwiebel, Paprika, Okraschoten, Rinderhackfleisch.

Fleischgerichte (warm) Lammfleisch

FL1 Lammkotelett al „Pirynios“ (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Zarte Lammkoteletts in Rotwein, Gartenkräutern und Knoblauch mariniert.

FL2 Lammkoteletts al Pesto (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Zarte Lammkoteletts mit Rotwein, Pesto, Olivenöl, und Knoblauch mariniert,

FL3 Lammkoteletts a La Provence (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Zarte Lammkoteletts mit Kräuter aus der Provence, Zitronensaft, Olivenöl, und Knoblauch mariniert,

FL4 Orientalischer Lammtopf

Lammfleisch, Kartoffelchen, Paprika (rot, gelb), Zucchini, Pinien und Pistazien, Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Karotten.

FL5 Sosaties (Südafrika)

Gegrillte Lammstückchen in würziger Marinade mit Süßkartoffeln.

FL6 Arabisches Lamm - Auberginen - Gulasch

Lammkeule in Scheiben, Auberginen, Öl, Zwiebel, Tomatenmark, Tomaten, Kichererbsen, Limone, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

Fleischgerichte (warm) Rind und Schweinefleisch

FRS1 Chili con Carne

Hackfleisch vom Rind und Schwein, Zwiebeln, rote Bohnen, Chili, Rotwein, Gemüsemais, Peperoni, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.

FRS2 Hackbraten

Hackfleisch vom Rind und Schwein, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Kräuter und Gewürze.

FRS3 Rinder - und Schweinegulasch

Rind - und Schweinefleisch gewürfelt, Zwiebeln, Weißkraut, Essig, Karotten gewürfelt, Paprika (rot, grün) Kräuter und Gewürze.

Fisch und Meeresfrüchte

FM1 Lachs - Spinat Lasagne

Besteht aus weißen Lasagneblättern, Lachsfilet, Spinat, Zwiebeln, Weißwein, saure Sahne, Gratinkäse, Gewürzen und Kräutern.

FM2 Paella (Spanisches Nationalgericht)

Besteht aus Rundkornreis, Zwiebeln, Erbsen, Paprika (rot, gelb, grün), Safran bzw. Colorante de Paella, Putenbrustfilets, Tintenfischringe, Babyoktopus, Miesmuscheln, Scampi, Muscheln, Gewürze.

FM3 Fisch - Meeresfrüchtepfanne

Seelachsfilet, Seehechtfilet, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Greenshellmuscheln, Calamares, Sepien, Zwiebeln, Paprika, (rot, grün), Zucchini, grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße, Parmesan.

FM4 Muscheln al Pesto (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Greenshellmuscheln mit frischem Pesto, Schmelzkäse, Parmesan überbacken.

FM5 Muscheln in pikanter Tomatensoße (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Greenshellmuscheln, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatensoße, Sherry, Kräuter und Gewürze.

FM6 Sepia a la Plancha Gebratene Sepien (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Die Sepien werden mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl gebraten bzw. gegrillt mit Salz gewürzt.

FM7 Gambas a la Plancha (Gebratene Scampis) (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)

Die Scampi mit der Größe 31/40 werden in Olivenöl gebraten, mit Meersalz, Pfeffer und Paprika gewürzt.

FM8 Thai - Meeresfrüchte - Gemüsepfanne

Scampis, Tintenfisch, Babyoktopus, Miesmuscheln, Brokkoli, Blumenkohl, Asia - Pilze, Karotten, Paprika (rot), Zucker, Gewürze und Kräuter, angerichtet in einer dunklen Soße.

FM9 Seehechtfilet an Paprika - Tomatensoße

Seehechtfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

FM10 Seelachsfilet

mit orientalischen Gewürzen überbacken weiße Soße, mit Orangenscheiben und Petersilie garniert.

FM11 Seelachsfilet „Asia“

Seelachsfilet, Zitronengras, Zitronensoße, Asiat. Kräuter und Gewürze.

FM12 Lachsfilet an Zitrone - Limettensauce

Lachsfilet gebraten, Zitronensaft, Limettensaft, Bechamel, Kräuter und Gewürze.

FM13 Lachsfilet auf Spinat

Lachsfilet, Blattspinat, Zwiebelschalotten, Knoblauch, Zitronenschale gerieben, Olivenöl, Gewürze.

FM14 Lachsfilet mit Paprika - Krabbensoße

Lachsfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Zwiebeln, Paprika (rot, gelb, grün), Krabben, Kräuter und Gewürze.

FM15 Fisch - Gemüsepfanne

Seezungenfilet, Lachsfilet, Seehechtfilet, Zucchini-scheiben, Paprika (rot, gelb), Tomaten gewürfelt, Prinzess-Bohnen, Kräuter und Gewürze.

FM16 Couscous mit Fisch

Lotte, Couscous, mittlere Körnung, Salz, Olivenöl, Koriander, glatte Petersilie, weißer Pfeffer, Olivenöl, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Fenchelknolle, Selleriestange, gehackt, Aniskörner, Tomatenmark, Knoblauchzehen, Nelke.

Vegetarische Gerichte**VG1 Buddhistische Fastenspeise (vegetarisch)**

Die Buddhistische Fastenspeise besteht aus Langkornreis, der zuerst gekocht und anschließend gebraten wird, hinzu kommen noch gehobelte Karotten, gehobelte Zwiebeln, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

VG2 Thailändische Gemüsepfanne (vegetarisch)

Brokkoli, Bambus, Asiat. Pilze, Zwiebeln, Paprika (grün, rot), Thail-Bohnen, Gewürze und Kräuter, in einer dunklen Soße serviert.

VG3 Gemüsepfanne - Süß - Sauer (vegetarisch)

Paprika, (rot, gelb, grün), Zwiebeln, Ananas, Pilze, Brokkoli, Blumenkohl.

VG4 Gemüse - Curry (vegetarisch)

Blumenkohl, Stangensellerie, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen, Joghurt, Frischkäse, Curry, Kräuter und Gewürze.

VG5 Gebratene Asia - Nudeln

Nudeln aus Weizenmehl, Karotten, Lauch, Weiskohl, Asiat. Kräuter und Gewürze.

VG6 Andalusische Gemüsepfanne (vegetarisch)

Besteht aus Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Tomaten, Paprika (rot, gelb, grün), Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

VG7 Champignonpfanne (vegetarisch)

Champignons in Olivenöl gebraten, Petersilie, Basilikum, Zwiebeln, Gewürze.

VG8 Schafskäsepfanne (vegetarisch)

Schafskäse, Tomaten in Scheiben, Zwiebelringe, Peperoni, schwarze Oliven, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

VG9 Thailändisches Gemüsecurry

Tofu, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Brokkoli, grüne Bohnen, Blumenkohl, Kokosmilch, Curry, Chili, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.

Beilagen

B1 Kartoffelgratin

Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Sahne, Kräuter und Gewürze und Gratinkäse.

B2 Bratkartöffelchen

Die kleinen runden geschälten Kartoffelchen werden gebraten und mit Butter abgeschwenkt, anschließend mit Paprika, Salz und Pfeffer sowie mit Zucker abgeschmeckt.

B3 Kartoffelkroketten

Die Kroketten werden aus Kartoffeln, Paniermehl und Gewürzen hergestellt.

B4 Rosmarinkartöffelchen

Die kleinen runden Kartoffel werden pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzweigen angereichert.

B5 Eierspätzle

Eier, Mehl, Wasser, Salz.

B6 Kasspatzl

Kleine Knospätzle in Butter geschwenkt, Schinkenwürfel angereichert und mit Käse überbacken.

B7 Reis „nach orientalischer Art“

Rundkornreis, Nudeln.

B8 Reis

Der gekochte Langkornreis wird mit Petersilie oder mit Dill serviert.

B9 Tomatenreis

Der gekochte Langkornreis wird mit gewürfelten Tomaten sowie mit Zwiebeln und Petersilie serviert.

B10 Jasmin-Duftreis

Gekochter thailändischer Langkornreis

B11 Langkornreis mit Wildreis

B12 Tagliatelle grün (aus Hartweizenmehl)

B13 Tagliatelle weiß (aus Hartweizenmehl)

B14 Auberginen-Pfanne

Auberginen gewürfelt, Tomaten gewürfelt, Champignons, Kartoffeln, Bratensoße, Zwiebel, Kräuter und Gewürze.

B15 Gemüsepfanne

Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Gemüsemais, Mandelblättchen, Kräuter und Gewürze.

B16 Bohnen im Speckmantel

Grüne Bohnen, Speck und Gewürze.

Soßen

S1 Bratensoße (hell)

Mit Weißwein und Zwiebeln.

S2 Rahmsoße mit Champignons

Champignonköpfe, Zwiebeln, Sahne.

S3 Erdnussoße

Erdnüsse, Sahne, Kokosmilch, Chili, Kräuter und Gewürze.

S4 Bratensoße

(auf Wunsch mit Champignons in Scheiben)

S5 Tomatensoße

Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

S6 Zitronensoße

Zitronen, Weißwein, Zwiebeln und Gewürze.

S7 Tomaten - Paprikasoße

Gegrillte Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

Brot / Brötchen

BB1 Mediterrane Brot Variationen.

z.B mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika, mit Oliven, mit Peperoni, etc.

BB2 Chiabattabrot

BB3 Krustenbrot

BB4 Baguette

Desserts

D1 Obstsalat

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Birnen, Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Kiwis, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

D2 Orangenmousse mit Orangenfiletstücken

Orangenfilets, Sahne, Gelatine, Zucker, Orangensaft, Milch.

D3 Mangomousse mit Mangostücken

Mangostücke, Sahne, Gelatine, Zucker, Orangensaft, Milch.

D4 Waldbeerengrütze

Zucker, roter Traubensaft, Kirschsaf, Speisestärke, Waldbeeren.

D5 Rote Grütze

Zucker, roter Traubensaft, Kirschsaf, Speisestärke, Himbeeren, Sauerkirschen.

D6 Erdbeermousse mit grünem Pfeffer

Frische Erdbeeren, grüner Pfeffer mit dem Mörser gestoßen, Zucker, weiße Gelatine, Vanillezucker, Sahne, Milch.

D7 Stracciatella - Mousse

Weißer Blattgelatine, Vanilleschote, Schlagsahne, Raspelschokolade, Rahm, Eier, Schlagsahne, Zartbitterschokolade, Milch, Puderzucker, Vanillezucker.

D8 Mousse au Chocolat

Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.

D9 Cappuccino - Creme

Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Espresso.

D10 Tiramisu - Creme

Zucker, Persipanmakronen zerkleinert, Stärke, Mascarpone, Milch, Gelatine, Kaffee, Sahne, Kochsalz.

D11 Amaretto - Creme (mit Alkohol)

Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Amarettolikör, Kaffee.

D12 Flan

Vanillepudding, karamellierter Zucker, Sahne, Milch, Eier, Zucker.

D13 Vanillesoße

Vanilleschote, Milch, Zucker, Eier, Stärke.

D14 Wiener - Quarkstrudel mit Vanillesoße

Leckerer Quarkstrudel aus gezogenem Strudelteig, mit Rosinen.

D15 Beschwipster Kaiserschmarrn

Kirschwasser, Sultaninen, Rum, Mehl, Sahne, Milch, Eier, Zucker, Salz, Butter, Mandelsplitter, Vanillezucker, Puderzucker.

Equipment

(Vermietung nur in Verbindung mit einer Buffetbestellung)

Bankett-Tische können wir auf Anfrage in verschiedenen Größen und Formen liefern.

Stapelstühle, Polsterklappstühle, Gartenstühle in verschiedenen Farben und Formen können geliefert werden.

Sonnenschirme, Zelte, Pavillonzelte in verschiedenen Ausführungen von Größe und Form, mit und ohne Boden, mit und ohne Seitenteile, können auf Anfrage geliefert werden.

Durch die jahrelange intensive Zusammenarbeit mit unseren Zeltbaumeistern können wir fachmännische und TÜV-zulässige Arbeiten ausführen.

Heizpilze (mit Gas), Heizgebläse (mit Gas) sowie Ölheizung mit Gebläse können auf Anfrage geliefert werden.

Besteck und Geschirr

EB1 Vorspeiseteller (weiß)

EB2 Menueteller „Cadix“ (weiß)

EB3 Dessertschale „Cadix“ (weiß)

EB4 Vorspeisemesser „Tunis“

EB5 Vorspeisegabel „Tunis“

EB6 Menuemesser „Tunis“

EB7 Menuegabel „Tunis“

EB8 Menuemesser „Standard“

EB9 Menuegabel „Standard“

EB10 Dessertlöffel/Kaffeelöffel „Standard“

EB11 Kuchengabel „Standard“

EB12 Kaffeetasse mit Untertasse „Hotel“ (weiß mit glatter Oberfläche)

Gläser

EG1 Willibecher 0,2 l (für Softgetränke und Bier geeignet)

EG2 Bierkrug 0,4 l

EG3 Sherryglas

EG4 Schnapsglas (hoch)

EG5 Sektglas 0,1 l

EG6 Weißweinglas 1/8 l (Höhe 150 mm)

EG7 Rotweinglas 1/8 l (Höhe 150 mm)

EG8 Rotweinglas (Magnum) 35 cl, 17 cm hoch

EG9 Weizenbierglas 0,5 l

Tische / Bistrotische / Buffettische / Bankettische

ET1 Biertisch (220 x 50 cm) mit 2 Bierbänken

ET2 Bistrotisch (Durchmesser 60 cm)

ET3 Bistrotisch (Durchmesser 90 cm)

ET4 Buffet-Tisch (100 x 60 cm)

ET5 Buffet-Tisch (300 x 60 cm)

Tischdecken / Tischvlies

ETW1 Damast-Tischdecke „Atlanta“ (weiß) 250 x 130 cm

ETW2 Damast-Tischdecke „Atlanta“ (weiß) 100 x 100 cm

ETW3 Tischvlies (blau) 130 cm breit x lfdm.

ETW4 Tischvlies (weiß) 130 cm breit x lfdm.

ETW5 Tischvlies (rot) 130 cm breit x lfdm.

ETW6 Tischvlies (champagner) 130 cm x lfdm.

Diverse Utensilien

EDU1 Pavillon Zelte, 3x6 Meter. Dach weiß, 38 mm Edelstahl-Gestänge, Seitenteile optional.

EDU2 Kaffeemaschine für 35 Tassen mit Pulver-Kaffee.

EDU3 Kaffeemaschine für 70 Tassen mit Pulver-Kaffee.

EDU4 Kaffeemaschine für 100 Tassen mit Pulver-Kaffee.

EDU5 Kühlanhänger.

Impressum

Impressum gemäß §6 Teledienstegesetz (TDG)

Verantwortlicher Redakteur und Webmaster für die Planung, Realisierung und Betreuung der Internetinhalte sowie für die Administration der Domains mercoado-mediterraneo und mercoadomediterraneo (Admin-c) ist:

Mercado-Mediterraneo

Martin Cuiral Zepp

Krappmühlstraße 27, 68165 Mannheim, Tel.: 0172 622 30 74, E-mail: martin.cuiral@gmx.de

Ust.-Identifikationsnr.: DE 5900012093

Ust.Nr.38234/23114 Finanzamt Mannheim

Zuständige Aufsichtsbehörde: Ordnungsamt Mannheim, K 7, 1, 68159 Mannheim

AGB's

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Mercado-Mediterraneo Martin Cuiral sind in der Krappmühlstraße 27, 68165 Mannheim, einsehbar.

Information zum Datenschutz

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrter Interessent,

hiermit informieren wir Sie zur Datenerhebung gemäß Artikel 13 DSGVO.

Mercado - Mediterraneo, Herr Martin Cuiral Zepp, Krappmühlstraße 27, in 68165 Mannheim, verarbeitet Ihre personenbezogene Daten als Kunde oder als Interessent, die Sie uns zum Erstellen eines Angebots oder zur Abwicklung/Erfüllung des gebuchten Auftrags zur Verfügung stellen.

Die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für die Durchführung des Vertrags beziehungsweise für Erbringung der erworbenen Dienstleistungen erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1b DSGVO.

Die Verarbeitung der Daten erfolgt ausschließlich durch uns oder von uns verpflichteten Dritten und sonstige von uns autorisierte Partner.

Sie haben das Recht, der Verwendung Ihrer Daten zum Zweck der Direktwerbung jederzeit zu widersprechen.

Sie sind berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherte Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern.

Ihnen steht des weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

Wir wünschen Ihnen schöne/erfolgreiche Feste und verbleiben mit den besten Empfehlungen.

Mercado - Mediterraneo

Martin Cuiral Zepp