

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Suppen

- ◆ Karotten Ingwer Suppe
- ◆ Kürbiscremesuppe
- ◆ Herzhafte Gulaschsuppe
- ◆ Parmesancremesüppchen
- ◆ Gyrossuppe
- ◆ Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch
- ◆ Tomatencremesuppe
- ◆ Brokkolicremesuppe
- ◆ Soljanka
- ◆ Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse Julienne

## Salate

*Salate können sowohl in Schüsseln, als auch einzeln portioniert angerichtet werden*

- ◆ Rohkostsalate (Rotkohl-, Weißkohl-, Gurken-, Möhrensalat)
- ◆ Tomatensalat
- ◆ gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl
- ◆ mexikanischer Taccosalat bestehend aus Kidneybohnen, Mais, angebratenen Hackfleisch Käse und Taccos
- ◆ italienischer Nudelsalat
- ◆ bunter Couscous Salat
- ◆ chinesischer Glasnudelsalat
- ◆ Kartoffelsalat
- ◆ fruchtiger Geflügelsalat
- ◆ Rindfleischsalat
- ◆ griechischer Bauernsalat mit Fetakäsewürfeln und Öldressing

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Kalte Platten

- ◆ *Tomate-Mozzarella „Caprese“ mit Basilikumpesto und Olivenöl*
  - ◆ *Hähnchen-Ananas-Platte süß-sauer mariniert*
    - ◆ *Anti Pasti Platte*
    - ◆ *Räucherfisch Platte*
  - ◆ *Schlachteplatte mit Aufschnitt von Fleischern aus der Region*
- ◆ *Käse- Platte bestehend aus verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten*
  - ◆ *Schinken-Platte bestehend aus verschiedenen Schinkensorten*
    - ◆ *frische Gehacktesplatte mit Zwiebelwürfeln*
- ◆ *Flammkuchenschnecken mit Schinken, Käse und Kräuterschmand*
  - ◆ *Gefüllte Eier*
- ◆ *Dreierlei Wraps mit Lachs-Spinat Füllung, Schinken und Käse*
  - ◆ *Miniburger Platte (kalt)*
- ◆ *gemischte Canapé Variationen mit Aufschnitt, Käse oder Räucherfisch*
- ◆ *Tomaten Bruschetta mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln auf gerösteten Baguette*
- ◆ *vitello Tonnato vom Schweinerücken an Kapern Thunfischsoße und Salatbouquet*
  - ◆ *Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan*
  - ◆ *Räucherlachs-Röschen auf Kartoffelröstis mit Frischkäsedipp*

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Bratengerichte

Empfehlung am Buffet (Richtlinie ca. 50 Personen): 1-2 Bratengerichte und 1 Fischgericht plus dazugehörige Beilagen. Pro gewähltes Gericht empfiehlt es sich ein Gemüse auszuwählen. Zudem je nach Geschmack ein Kurzgebratenes oder ein Rustikales Gericht, sowie ein Vegetarisches Gericht.

- ◆ Putenrollbraten
- ◆ Kasslerbraten
- ◆ Schwarzbierbraten
- ◆ Wildschweinbraten
- ◆ Rehbraten
- ◆ Hirschbraten
- ◆ Burgunder Braten
- ◆ Rinderrouladen nach „hausfrauenart“
- ◆ „Räuberbraten“ vom Schweinenacken
- ◆ Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce
- ◆ Entenbraten bestehend aus Entenkeule und Entenbrust
- ◆ niedrig Temperatur gegartes Poulled Pork
- ◆ Hähnchenroulade im Speckmantel mit Brokkoli-Käse Füllung
- ◆ Tafelspitz vom Rind
- ◆ geschmorte Lammhaxen

## Kurzgebratenes und Überbackenes

- ◆ Steak au four
- ◆ gebratene Putensteaks mit Tomate Mozzarella gratiniert
- ◆ Mini Schweineschnitzel
- ◆ Mini Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken Käse Füllung
- ◆ gemischte Grillpfanne (Mini Bratwürste, Rostbrätel mit Röstzwiebeln Hacksteaks)
- ◆ Schweinesteaks „Strindberg“ mit Zwiebel Senfkruste
- ◆ gemischte Steakphanne (Pute, Schwein, Rind)
- ◆ Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinenacken
- ◆ Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahmsauce
- ◆ Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Klassiker und Rustikales

- ◆ Überbackene Schichtkrautpfanne mit Hackfleisch
- ◆ Wickelklöße ala „Oma Lilly“ wahlweise mit Petersiliensoße oder Meerrettichsoße und Rindfleischwürfeln
  - ◆ Spareripps mit rauchiger barbecue Soße mainiert an Schlachtekraut
    - ◆ Hackbällchen „Toskana“
    - ◆ überbackene Schinkenröllchen in Tomaten Sahne Soße
      - ◆ Gyrosphanne mit Tzaziki
      - ◆ Thüringer Bierfleisch
      - ◆ Szegediner Gulasch
- ◆ gemischte Grillpfanne (Mini Bratwürste, Rostbrätel mit Röstzwiebeln Hacksteaks)

## Fischgerichte

- ◆ Lachsfilet in Blattspinat Rahmsoße und geschwenkten Bandnudeln
- ◆ Gebratener Zander auf Rote Beete Perlgrauen Ragout
- ◆ Gedünsteter Zwergwels mit Garnelen auf Gemüse Ratatouille
- ◆ Dreierlei Fischpfanne bestehend aus Zander, Zwergwels und Lachsfilet auf Kartoffel Lauch Gemüse in Sahnesoße

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Vegetarische Gerichte

- ◆ Gedämpfte Kartoffelroulade mit Pilzfüllung
  - ◆ Gemüsestrudel mit Kräutersoße
- ◆ gefüllte Champignons mit Couscous und Käse überbacken
  - ◆ Selerieschnitzel
- ◆ exotische Vegetarische oder Vegane Gemüsepfanne mit Kokosmilch
  - ◆ Gefüllte Paprika mit Kräuterreis und Tomaten Soße
  - ◆ Gebackener Fetakäse mit Gemüsewürfeln und Knoblauchöl
- ◆ Gnocchi Pfanne mit Basilikumpesto Kirschtomaten Rucola und Fetakäsewürfeln

## Beilagen

- ◆ Schupfnudeln
- ◆ Miniklöße
- ◆ Spätzle
- ◆ Rosmarin Kartoffeln
- ◆ Bratkartoffeln
- ◆ Kartoffelspalten
- ◆ Semmelknödel
- ◆ Serviettenknödel
- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Bandnudeln
- ◆ Kartoffelgnocci
- ◆ Reis
- ◆ Polentaecken
- ◆ Bratkartoffeln
- ◆ Herzoginkartoffeln
- ◆ Kroketten
- ◆ Petersilienkartoffeln
- ◆ Frittierte Kartoffel Variation
- ◆ Dillkartoffeln

## Gemüsesorten

- ◆ Saisonales Gemüse
- ◆ Apfelrotkohl
- ◆ Sauerkraut
- ◆ Rahmwirsing
- ◆ Mediterranes Grillgemüse
- ◆ Grüne Bohnen im Speckmantel
- ◆ Erbsengemüse
- ◆ geröstetes Wurzelgemüse
- ◆ Blumenkohl- Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise
- ◆ Ganze Champignonköpfe
- ◆ Champignonrahmsoße
- ◆ buntes Bohnen Ragout (grüne Bohnen, Kidneybohnen und weiße Bohnen)
- ◆ Buttergemüse mit Sauce Hollandaise

# Ihre Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet



## Desserts

- ◆ Toblerone Mousse au Chocolate
- ◆ Schokoladenpudding
- ◆ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ◆ Panna Cotta mit zweierlei Fruchttopping
- ◆ weißes Mousse au Chocolate
- ◆ Dunkles Mousse au Chocolate
- ◆ After Eight Mousse
- ◆ Solero Joghurt Creme
- ◆ Erdbeer-Skyr-Crumble
- ◆ Tiramisu wahlweise mit Früchten oder Alkohol
- ◆ Creme Brûlée
- ◆ Joghurette Erdbeer Creme
- ◆ Götterspeise mit Vanillesoße
- ◆ Grießpudding mit Fruchtsoße
- ◆ Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- ◆ Obstplatte
- ◆ Obstsalat
- ◆ Obstspieße mit Schokoladenüberzug

# Kindleb Catering

Ihre kulinarische Versorgung für jeden Anlass



**Camburger Straße 40b  
99518 Bad Sulza**



0157 72844322



036461 878878



kindleb.catering.badsulza@gmail.com