

CATERING · EVENT SERVICE

Michel
Kalkbrenner

DIE KUNST DES PERFEKTEN GESCHMACKS

Buffet Vorschläge:
Schinken & Bratenplatte



- Roh & Kochschinken
- gefülltes Filet
- Kassler Aufschnitt
- Schnitzel & Klopse
- Geflügelfilet- Aufschnitt
- Kurzgebratenes
- Garnituren- Dips- Füllungen



Fischteller / Fischspiegel



- Räucherlachs, Stremellachs
- Makrelen & Forellenfilet
- Meeresfrüchteaufschnitt
- Heilbutt & Butterfisch
- Garnelen & Krabben (Krustentiere Hummer, Langusten)



Suppen Auswahl / Anregungen

1. Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
2. Tomatenschaumsuppe mit Basilikum
3. Waldpilzcremesuppe mit Trüffel
4. Krabbensuppe mit Fischchips
5. Thailändische Kokossuppe
6. Maronensuppe mit Cranberry
7. Spargelcremesuppe mit hausgeräuchertem Lachs
8. Rucola Schaumsuppe mit Parmerschinken & Bruschetta
9. Bündner Gerstensuppe
10. Kürbisschaumsüppchen mit Ziegenkäse Croutons
11. Rinder- Consomme mit Steinpilzravioli
12. Garnelensuppe mit Zitronengras

- Räucherfischpralinen Räucherlachs, Stremellachs
- Makrelen & Forellenfilet
- Meeresfrüchteaufschnitt
- Heilbutt & Butterfisch und Häppchen Garnituren- Dips

Käse Brett



- Internationaler Käse
- Hart & Weichkäse
- Käsepralinen & Häppchen
- Weintrauben & Garnituren Chutneys



Extras



- Sülzkotelett
- gefüllte Eier
- Brot- Butter- Brötchen
- frische & marinierte Salate, Blattsalate und Dressing



Hauptspeisen Auswahl / Anregungen

- Zart geschmorte Hirschkalbskeule aus Westerhausen mit Champignons, Rotkohl und Knödeln
- Rehbraten mit Cranberry, Rotkohl, Rosenkohl und Mohn- Buchteln
- Känguru Goulasch mit Böhmisches Knödeln
- Hähnchen- Brust in Kokossauce mit pochiertem Pfirsich und rotem Reis
- Spanferkel im Ganzen ohne Knochen mit Schlachtekraut und Kartoffelknien
- Kasserrücken mit Senfkruste und Sauerkraut, Kartoffeln
- Brasilianische Schnitzelpfanne mit Basmati- Wildreismischung
- Fischpfanne mit Zander – Lachs auf Blattspinat und Gemüsestreifen in einer Hummer- Safransauce
- Filettopf - Dreierlei Medaillons in Waldpilzsauce mit Kroketten
- Enten & Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Knödel
- Beschwipste Putenpfanne mit Weißwein und Frischkäse an Butterspätzle
- Kaninchen in Champagner mit Vichy Karotten und Gnocchi
- Hähnchen- Brust in Käse- Ei- Hülle auf Breitbandnudeln
- Burgunder und Krustenbraten, Sauerkraut, Kartoffeln
- Rinderschmorbraten, Rotkohl, Pilze und Kartoffeln
- Afrikanischer Rinderbraten auf Schmorgemüse und Bratkartoffeln
- Schnitzel mit Champignons o. Sahne Schnitzel
- Hasenrücken in Weintraubensauce mit Haselnuss- Spätzle
- Parfümierte Lammkeule mit Ratatouille- und Rosmarin Kartoffeln
- Gemüsepfanne, Kartoffelauflauf, Knödel, Kroketten, Spätzle, Kartoffeln, Pasta

Dreierlei Rouladen

- Rinderrouladen nach Hausmannsart mit Rotkohl o. Schwarzwurzeln, Kartoffeln
- Putenrouladen mit Backpflaumen gefüllt im Speckmantel, Kräutersauce
 - Schweinerouladen mit Schinken und Käse gefüllt in Salbeisauce
 - Spätzle Pfanne mit Waldpilzen
 - Kartoffelauflauf mit Frühlingslauch
 - Gemüse- Lasagne mit Spinat & Confierten Tomaten
 - gebackenen Feta- Käse auf Ratatouille
 - Gemüseschnitzel mit Rahmchampignons





- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| ➤ Tomatensalat | ➤ Salatkerne/
Croutons | ➤ Hausgemachte
Antipasti |
| ➤ Tomate
Mozzarella | ➤ Nudelsalate | ➤ Eingelegtes
Gemüse |
| ➤ Gurkensalat | ➤ Kartoffelsalate | ➤ Vitello Tonato |
| ➤ Karottensalat | ➤ Reissalat | ➤ Rinder- Carpaccio |
| ➤ Rot & Weißkraut
Salat | ➤ Porree Salat –
Käsesalat | ➤ Brotsalat |
| ➤ Mais &
Bohnensalat | ➤ Rindfleischsalat | ➤ Wurstsalat |
| ➤ Blattsalate &
Dressings | ➤ Bohnen-
Thunfischsalat | |

NACHSPEISENBUFFET



- | | |
|-----------------------|--|
| ❖ Mousse au chocolate | ❖ Panna Cotta mit Früchten |
| ❖ Tiramisu | ❖ Quarkspeise mit Himbeeren,
Kirschen oder Pfirsich |
| ❖ Crème Brûlée | ❖ Schoko Brunnen mit Fruchtspieße |
| ❖ Rote Grütze | ❖ Eisbombe |
| ❖ Cremé Catalana | ❖ Obstplatte o. Salat |
| ❖ Zitronen Mouse | |

FINGERFOOD

- | | |
|--|---|
| • Blätterteigtäschchen mit Ricotta
und Schafskäse | • Lachstatar auf Pumpernickel |
| • Blätterteigtäschchen mit würziger
Hackfleischfüllung | • Miniquiche mit Lachs und Porree |
| • Fleischbällchen mit Mangochutney | • Miniquiche mit Spinat und Käse |
| • Fleischbällchen mit Tomaten-
Cornichonsauce | • Roastbeefröllchen mit grünem
Spargel |
| • Creperöllchen mit Frischkäse und
Räucherlachs | • Antipasti mit Pesto |
| • Saté Spieße von der Hähnchenbrust
mit scharfer Erdnusssauce | • Auberginenröllchen mit Kräuter-
Ricottafüllung |
| • Garnelenspieße m. Limonen- Aioli | • Spieß von Minimozzarella &
Kirschtomaten mit Basilikum |
| • Bresaola- Röllchen mit Rucola | • Wan Tan mit verschiedenen
Füllungen |
| • Minipizza verschieden belegt | • Frühlingsröllchen vegetarisch |
| | • Sushi Auswahlplatte |



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

- Spieße Auswahl von Huhn bis Riesen Garnele
- Cocktailgebäck (kleine herzhafter Gebäcktaschen und Quiche mit verschiedene Füllungen)
- Speckdatteln frisch aus dem Ofen
- Dim Sum Auswahl, Asia Snack

HOCHZEITSMENÜ VARIANTE I

- Zitronengrasschaumsüppchen sautierter Riesen Garnele
- geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Granatapfel Vinaigrette
- Rinderfilet unter der Steinpilzkruste an Möhren- Ingwersauce und Petersilienwurzel Püree
- Crème Brûlée mit Amarenakirschen Glace

HOCHZEITSMENÜ VARIANTE II

- Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
- Terrine von hausgebeiztem Lachs mit Meerrettichmousse an bunten Salatstrauß
- Maispouardenbrust auf Pfifferlingen mit Süßkartoffelgratin und Trüffeljus
- Carpaccio von der Babyananas mit Litschi Eis und Sternaniscreme

HOCHZEITSMENÜ VARIANTE III

- Seeteufel – Lachscarpaccio mit Limonen Minz- Viniagrette und Kaisergranat
- Latte Macchiato von Steinpilzen mit Trüffelschaum
- Geschmorte Kalbsbacken in Rotwein- Schalottensauce mit Italienischer Polenta
- Parfait von Weißer und Dunkler Schokolade mit Beeren Cocktail





JAPANISCH- ASIATISCH- THAILÄNDISCH

Vorspeisen

- Black Tiger Riesengarnelen in Kartoffelmantel gebacken, dazu ein Chili Dip
- Vier verschiedene, gebackene Asia Snacks und vier verschiedene Dim Sum
- Tom kha gai/Thailändische Kokossuppe
- Tomaten-Avocadosalat fein gewürfelt mit Lauchzwiebeln, Palmherzen und Cashewkernen
- Spinatsalat mit Sesamdressing
- Sushi Auswahl Platte
- Glasnudelsalat mit Garnelen, Gemüsestreifen, Chili und frischen Thai-Kräutern

Hauptspeisen

- Grünes Thaicurry mit Hähnchenbrust, Bambus, Babymais, Paprika und Basmati Reis
- Vegetarisches Thaicurry mit Pak-Choi, Mini- Auberginen, Lauchzwiebeln und Pilzen, dazu Basmati Reis
- Passionsfrucht mousse mit exotischem Obstsalat

Nachspeise

- Klebreis mit karamellisierter Kokosnuß und Mangomark
- Sesampudding mit Früchten

Thailändische Küche

Kaum eine andere Küche konnte sich in den letzten Jahren ähnlich gut etablieren wie die thailändische Küche. Wollen Sie auch zu den Menschen gehören, die den verführerischen Genüssen der Thai-Küche nicht widerstehen können? Dann probieren Sie doch mal unsere

tom kha gai (Kokosmilchsuppe) oder eines unsere Hähnchen- oder Garnelencurries. Feine Kokosmilcharomen vermischen sich mit schmackhafter Schärfe, gekrönt durch frische thailändische Kräuter wie Zitronengras und Thaibasilikum. Eine wahre Geschmacksexplosion....



Grillbuffet

VORSPEISEN:

- Gazpacho andaluz: samtige, eisgekühlte Tomaten-Gurkensuppe mit geräucherten Garnelen
- Bunte Sommersalate der Saison, verschiedene Dressings, Salatkerne und Croutons
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Zweierlei Kartoffelsalat
- Sommerlicher Nudelsalat mit Feta Käse und Cherry Tomaten
- Dill- Gurkensalat mit Krabben
- Amerikanischer Krautsalat mit Speck und Karotten

VOM HOLZKOHLEGRILL:

- Entrecote von Angus Rind
- Maispouarden Brüste aromatisiert
- Lammlachse in Kräutermarinade
- Schweins/Chicken Haxen am Stück gegrillt
- Spieße vom Schweinefilet und Backpflaume im Speckmantel
- Lachssteaks und Seehecht
- Garnelen Spieße oder Langusten
- Grillkäse in verschiedenen Sorten
- Auberginen, Paprika, Zucchini, Maiskolben
- Kartoffeln in der Folie
- Kräuter Baguette
- Früchte Spieße

Hausgemachte Saucen zum Gegrillten:

- Salsa Verde
- Kräuterbutter
- Aioli
- Sweet Chili Dip mit Peperoni und Ananas
- Sauerrahm- Dip
- Mango- Chutney
- BBQ Sauce

NACHSPEISEN:

- Panna Cotta mit Beeren
- Quarkspeise mit Pfirsich

Verschiedene Brotsorten und Butter inklusive

Da dieses Buffet sehr aufwendig in der Umsetzung ist, bieten wir diesen Service erst ab 40 Personen an und nur in der Zeit von Mai bis September (Grillsaison!).



BAYERISCHES BUFFET

Vorspeisen/Schmackeln

- Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch
- geräucherte Forellenfilets mit Apfel- Meerrettichcreme
- Brotzeitplatte mit Schwarzgeräuchertem, geräuchertem Wammerl, Obatzda, Radieserl und sauren Gurken
- hausgemachter bayerischer Kartoffelsalat
- hausgemachter Krautsalat mit knusprigem Speck
- gemischte Salate mit Tomaten und Gurken

Hauptspeisen

- ofenfrischer Schweinsbraten mit zweierlei Knödel in Dunkelbiersauce
- Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Semmelknödel mit Rahmschwammerl

Desserts

- hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
- Bauernbrot, Semmeln, Brezeln und Butter





ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen/ Antipasti

- Rucola- Kirschtomatensalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmiggiano.
- Antipasti verdure Paprikaschoten, Zucchini, Auberginen gegrillt und mariniert, mit frischen Kräutern und kalt gepresstem Olivenöl
- glasierte Karotten und gerösteten Kürbiskernen
- Babymozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
- gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und frischem Thymian
- Vitello tonnato: Kalbfleischscheibchen in einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio Bresaola: Rinderschinken mit eingelegten Pilzen
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und schwarzen Oliven
- Italienisches Brot und hausgemachte Olivenpaste

Hauptspeisen/ Secondi piatti

- Involtini vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Gemüse in einem Steinpilzjus, dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Cacciugo alla livornese: toskanischer Fischtopf mit Scampi, Seehechtfilet, Muscheln und Weiswein- Tomatensauce
- Spinat- Ricottalassagne mit Tomaten- Parmiggianokruste
- Penne arrabiata mit Chili und Tomatensauce, dazu Parmiggiano
- Ossobuco: geschmortes Kalbsfleisch mit Rotwein-Wurzelgemüsesauce, dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- geschmortes Maishähnchen in Rotwein-Tomatensauce, dazu Basilikum polenta
- Mezzelune (Nudeltaschen) gefüllt mit Ricotta und Rucola in brauner Salbeibutter mit frischen Tomatenwürfeln
- Penne arrabiata mit Chili und Tomatensauce, dazu Parmiggiano

Dessert/ dessert

- Panna cotta mit Erdbeermark
- Obstsalat mit Maraschino (Fruchtlikör, der aus Maraska- Kirschen hergestellt wird)
- Hausgemachtes Tiramisu



MEDITERRAN-SPANISCHES BUFFET

TAPAS & VORSPEISEN:

- Serrano Schinken mit Honigmelone
- marinierte Zwiebelchen mit Sherry
- weiße Riesenbohnen mit Kreuzkümmel und Chilisauce
- Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce
- Tortilla gallega mit Paprika
- gemischte marinierte spanische Oliven
- Boquerones al lavinagreta: eingelegte frische Sardellen
- Escavilada: Auberginen und Paprika geröstet, serviert mit Chili und Olivenöl
- Champignones al ajillo: Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian
- Gambas al ajillo: Garnelen gebraten mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl
- Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art
- Cous-Coussalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln
- Romanasalat mit Kirschtomaten und Avocado

HAUPTGERICHTE/ platos principales

- Fabada de Cerdo con Chorizo: geschmortes Schweinefleisch mit Bohnen und scharfer Chorizowurst, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
- Perlhuhn aus dem Ofen mit Brotfüllung und Bratensaft
- Paella Valenciana (frisch vor Ort zubereitet): Paella mit Gambas, Muscheln, Tintenfisch, Huhn, Gemüse und Safran
- Vegetarische Paella mit Artischocken und Pilzen

NACHSPEISEN/ postre

- Mandelcreme mit Riojabirne und gehackten Pistazien
- Flan de caramelo: Crème caramel mit Obstsalat
- Manchego Käse mit frischen Feigen

- Weißbrot und hausgemachte Aioli

Mediterrane Küche

Ein wichtiges Standbein unseres Angebotes ist die mediterrane Küche. Von Spanien über Marokko, Frankreich und Italien bieten wir Ihnen eine Auswahl von hervorragenden Gerichten. Wir bereiten bei Ihnen zu Hause oder in der Firma Paellas, frische Paste oder Fisch, Krustentiere und Fleisch auf dem Holzkohlegrill zu. Bestes Olivenöl und erlesene Weine begleiten unsere Gerichte. Tapas, Bruschetta, würzige Suppen wie z.B. Gazpacho andaluz, verschiedene Cous-Cousspeisen, Fischsuppen, eine große Palette Antipasti und Pasta und vieles mehr warten darauf von Ihnen probiert zu werden.

KARIBISCHES BUFFET

Vorspeisen

- Bananen- Kresse- Süsschen
- Möhrensuppe Karibisch mit Roten Linsen
- Kirschtomaten- Palmherzensalat mit Avocado und Cashewkernen
- Thunfisch oder Lachstatar mit Avocado
- Hühnersalat mit Linsen und indischem Curry
- gebratene Garnelen mit Zitronenblättern und frischer Ananas
- Fleischbällchen mit hausgemachtem Mangochutney
- karibischer Mango-Papayasalat mit scharfen Erdnüssen

Hauptspeisen

geschmortes Maishähnchen mit Zimt und Kardamom, Kürbis, Kochbananen, Chili und Basmati Reis

- Ente in Rum mit Süßkartoffelpüree, Schwarzen Bohnen und Bananenchips
- Red Snapperfilet im Bananenblattpäckchen mit karibischen Chilis und Koriander
- Karibisches Gemüsecurry mit Kokos

Dessert

- Creme caramelo von der Kokosnuss mit Obstsalat
- Maracuja Mousse mit frischem Mangomark

Karibische Küche

Die karibische Küche zeichnet sich durch eine große Vielfalt aus, da wohl kaum eine andere Küchenkultur von so vielen unterschiedlichen Regionen der Welt beeinflusst wurde. Indische, europäische, afrikanische und sogar chinesische Einflüsse prägen die karibische Küche.

