



So schmeckt der

Winter!

Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Firmenjubiläum, Teamevent oder Weihnachtsfeier - Feste sind Höhepunkte im Leben.

Sie sollen ein Zeichen setzen und Gäste sowie Gastgeber noch lange über den Anlass hinaus verbinden.

Selbstverständlich stellen wir gerne Ihr Wunschmenü für Sie zusammen & erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Lassen Sie sich von unserem Angebot - gewachsen aus jahrelanger Erfahrung & Leidenschaft zur Gastronomie - inspirieren & zum Feste feiern hinreißen.

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Spieße
mit Basilikum, Balsamico Creme & Olivenöl

Crudités
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Birnenspalten
mit Serrano Schinken & Balsamico Creme

Rote Beete Tatar
mit Räucherlachs & einem Crostini

Flammkuchenröllchen
mit Schmand & Speck

Kürbis Flammkuchen Röllchen
mit Schinken & Schmand

Lachsrollchen
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Warmer Brie im Blätterteig
mit Preiselbeeren & Baguette

Ragout Fin
Würzfleisch mit Käse überbacken & Zitrone

Curry Wurst Spieße
mit Curry Ketchup

Suppen

Curry Creme Suppe
mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln & Ingwer

Apfel – Kürbis Suppe
mit Kürbiskern Pesto & Kürbiskernöl

Winterliche Gemüsesuppe
mit Pastinaken & Möhren

Pastinaken Creme Suppe
mit gerösteten Pastinaken, Bacon, Croutons & Haselnüssen

Blumenkohlcreme Suppe
mit Croutons & Trüffelöl

Rotkohlsuppe
mit Knoblauch, Apfel & Sahne

Oma's Hausgemachter Frikassee
mit Champignons, Spargel & Kapern

Hähnchen – Mais Suppe
mit Zwiebeln & Kartoffeln

Hauptspeisen

Rinderfilet

mit karamellisierten Schalotten, Pilzen & einer Meerrettichsahnesauce

Geschmorter Rinderbraten

mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln & einer Rotwein Sauce

Rinderzunge

mit Meerrettichsahnesauce

Amerikanische Mini Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Spezial Burger Sauce

Weihnachtlicher Krustenbraten

mit Pflaumen & Lebkuchen

Schweinefilet

mit einer Champignonrahmsauce

Schweinefilet

mit Olivenöl & Kräutern mariniert & einem Bratapfel Kompott

Gegrillte Schweinemedallions

mit einer Champignon Creme Sauce

Schnitzel

mit einer Champignon Creme Sauce

Mini Schnitzelchen

mit karamellisierten Senf - Zwiebeln

Langsam gegarter Kassler Braten

auf Spreewälder Sauerkraut

Langsam gegarte Rippchen

mit einer hausgemachten BBQ Sauce (süß / würzig)

Bouletten

mit Feta Käse gefüllt

Gegrillte Hähnchenspieße

mit einer süßen Chili Sauce

BBQ Hähnchenspieße

mit Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chili Sauce

Mini Hähnchenschnitzel
mit karamellisierten Zwiebeln & Senf

Curry Hähnchen
mit Brokkoli & Reis

Entenbrust
mit einer Portweinreduktion & Rotkraut

Gebackene Truthahnbrust
eingelegt in einer Zitronenbrühe mit einer Preiselbeeren Sauce

Gegrillte Shrimp Spieße
mit Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten & einer Mango Chili Sauce

Ofen-Gebackener Lachs
mit einer cremigen Schwarzwurzel Sauce

Lachs
mit einem Cherry Tomaten Püree & Knoblauch Spinat Creme

Mini Veggie Burger
mit Tomaten, Röstzwiebeln & William's Burger Sauce

Vegetarische Lasagne
mit Möhren, Tomaten & Käse überbacken

Gemüsepaella
mit Reis, Tomaten, Kichererbsen & Paprika

Beilagen

Rosmarin – Röstkartoffeln

mit Drillingskartoffeln

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark

Oma's Hausgemachte Klöße

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Oma's Rezept

mit Kochschinken, Frühlingszwiebeln & Spreewälder Gewürzgurken

Süßkartoffelbrei

mit Walnüssen & Ahornsirup

Kartoffelgratin

mit Knoblauch, Sahne & Käse überbacken

Gnoochi

mit Speck, Mandeln & Rosenkohl

Amerikanische Käse – Makkaroni

mit einer Röstzwiebelhaube

Buchweizen Nudelsalat

mit Entenbrust & einem Soja – Chili Dressing

Kürbisrisotto

mit Ofen-gebackenem Kürbis, Ziegenkäse & Pinienkernen

Kunterbunter Wintersalat

mit Feldsalat, Granatapfel, Orangen, Walnusskernen, Ziegenkäse & einem Honig – Senf Dressing

Rote Beete Carpaccio

mit Feta, Rucola & Walnüssen

Honig Glasierte Karotten

Apfel Rotkohl

Gedünsteter Rosenkohl

mit Muskatbutter

Grüne Bohnen

mit Speck & Butter

Grüne Bohnen Auflauf
mit Zwiebeln, Speck & Käse überbacken

Ratatouille
Geschmorter Gemüseeintopf mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Kräuterris

Birnen - Portwein Salat
mit Blaukäse, Römersalat & Walnüssen

Desserts

Weißer Schokoladenmousse

mit einer Himbeeren Sauce

Zartbitter Schokoladen Mousse

mit Vanillesauce

Baileys Weißer Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

Lebkuchen Schokoladen Mousse

mit Spekulatiuskrümmeln

Hausgemachte Zitronenspeise

mit einem Sahnetupfen

Panna Cotta

mit Roter Grütze

Panna Cotta

mit Bratapfel Kompott

Panna Cotta

mit einer Karamellsauce

Eierlikör Panna Cotta

mit Lebkuchen Streuseln

Bratapfel Vanille Quark

Tiramisu Creme

mit Mandarinen

Saftige Schokoladen Brownies

mit einer hausgemachten Karamellsauce

Fruchtplatte

mit Honigmelone, Ananas, Weintrauben & Beeren

Brotpudding

mit Cranberrys, Äpfeln & Zimt

Inklusivleistungen

* Lieferung im Umkreis von 15km & einem Bestellwert ab € 400,00

(Abholungen sind kostenfrei)

* Menükarte

Extra Leistungen

Wenn Sie es wünschen, bieten wir Ihnen auch unsere erweiterten Dienstleistungen an:

* Buffet - & Grillbetreuung

* Buffetaufbau

* Vermietung von zusätzlicher Ausstattung wie Geschirr, Besteck, Gläser & Servietten

* Abholservice des Geschirrs

* Stehtische & Hussen

* Servierbesteck für Ihre Speisen

Abschluss Notizen

* Unsere Waren beziehen wir teils von regionalen Bauern & Lebensmittelproduzenten, daher können in den eben genannten Vorschlägen auch saisonale Änderungen auftreten.

* Es gilt eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen.

* Wir empfehlen 1-2 Vorspeisen, 2-3 Hauptgänge mit 2-3 Beilagen & 1-2 Desserts



(0151) 1736 3762
info@genusskueche.catering