



So schmeckt der

*Sommer!*

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, Olivenöl & Balsamico Creme

### Gebackene Tomaten auf einem Crostini

mit Kräuterfrischkäse

### Tomaten Bruschetta

im Gurkenkörbchen oder mit frischem Baguette

### Shrimp Salat

im Gurkenkörbchen oder mit frischem Baguette

### Crudités

Gemügesticks mit Spreewälder Kräuterquark

### Anti Pasti Spieße

mit sonnengetrockneten Tomaten, Cipollini Zwiebeln & Oliven

### Curry Eiersalat Baguettes

Deviled Eggs  
Gefüllte Halbe Eier

Käse – Weintrauben Spieße

Honigmelone – Serrano Schinken Spieße

Flammkuchenröllchen  
mit Schmand und Schinken

Lachsröllchen  
mit Räucherlachs, Rucola & Frischkäse

Pizza Rollen  
mit Mozzarella, Salami & Parmesan

Lachs Kartoffelpuffer  
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Rumpsteak Bruschetta  
mit Tomaten Bruschetta auf einem Crostini & Balsamico Creme

Rinderfilet auf Kartoffelpuffer  
mit einer Rotwein Reduktion

Asiatische Fleischklopse  
mit einer Teriyaki Sauce & Sesam

Pita Chips  
mit Hummus

# Suppen

## Wassermelonen Gazpacho

mit Creme Fraiche & Knusper Prosciutto

## Melonen Suppe

mit einem Basilikum Pesto

## Mango Gazpacho

süß / pfeffrige Mango Suppe mit frischem Basilikum & Mango

## Spreewälder Gurkensüppchen

mit Lachs & Leinöl

## Tomaten Gazpacho

mit Shrimps

## Tomatensuppe

mit Basilikum & Balsamico Creme

## Cremige Rote Bete Suppe

mit Apfel, Ingwer, Karotten & Frischkäse

## Hochzeitsuppe

mit Fleischklößchen, Karotten & Eierstich

# Hauptgänge

Gegrilltes Filet Mignon in der Kräuterkruste  
mit einem Himbeeren Dip

Gegrillte Rinderspieße  
mit Paprika & Zwiebeln

Rinderzunge  
mit einer süßen Senfsauce

Amerikanische Mini Hamburger  
mit Käse, Tomaten & William's Burger Sauce

Zwiebelfleisch  
mit Schweinenacken & Knoblauch

Saftiger Schweinebraten  
mit einer Rotweinsauce

Schnitzelpfanne  
mit Lauch, Champignons & Schinken

Gegrillte Schweinemedallions  
mit einer Ananas oder Erdbeeren Salsa

Schweinelende Spieße  
mit einer Balsamico Marinade, Fenchel, Zwiebeln & Tomaten

Langsam gegarter Kassler Braten  
auf Spreewälder Sauerkraut

Berliner Bouletten  
mit Ketchup & Senf

Mini Schnitzelchen  
mit karamellisierten Senf - Zwiebeln

Thüringer Rostbrätl  
Schweinekammsteak mit Bier, Zwiebeln & einer Senfmarinade

Pulled Pork Burger (auch als Mini Burger)  
mit einer rauchigen BBQ Sauce

## Langsam gegarte Rippchen

mit einer hausgemachten BBQ Sauce (süß / würzig)

## Chili con Carne

mit geriebenem Käse

## Wildschwein Gulasch

mit Paprika & Spätzle

(je nach Verfügbarkeit)

## Gegrillte Zitronen Thymian Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrust

mit einem Gurken Jogurt Dressing

## Gegrillte BBQ Hähnchenspieße

mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten

## Gegrillte Rosmarin Hähnchenspieße

mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

## Gegrillte Hähnchenspieße

mit Ananas, Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chilisauce oder Mango Chili Sauce

## Gegrillte Zitronen – Hähnchen Spieße

mit einem Gurken Jogurt Dressing

## Gegrillte Hähnchenspieße

mit einer Currymarinade, Ananas, Paprika & Zwiebeln

## Mediterrane Hähnchenspieße

mit gegrilltem Gemüse & einem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

## Gegrillte Mediterrane Hähnchenbrust

mit Rosmarin & Thymian

## Hähnchen Schnitzel

mit einem Senf – Honig Dip

## Hähnchen Paprika Pfanne

mit Bandnudeln

## Hähnchen - Schupfnudel Pfanne

mit Brokkoli & Paprika

## Ofen - gebackene Truthahnbrust

mit einer Kirsch - Orangen Chipotle Sauce

## Gegrillte Putensteaks

mit Olivenöl & Rosmarin

**Lachs im Aroma Paket vom Grill**  
mit Zitronen, Butter & frischen Kräutern

**Lachsfilet vom Rost**  
mit Cherry Tomaten & Honig glasierten Karotten

**Lachsfilet in der Kräuterkruste**  
mit Knoblauch Spinat

**Lachs**  
mit einer Mais - Tomaten Salsa (mild)

**Garnelen - Lachspfanne**  
mit Cherry Tomaten in einer Buttersauce

**Gegrillte Garnelenspieße**  
mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

**Mediterranes Sandwich**  
mit Ciabatta, gegrilltem Hähnchen, Basilikum Pesto Aioli, Rucola & Gouda

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

# Beilagen

## **Backkartoffelsalat**

mit Cherry Tomaten, Speck, Frühlingszwiebeln, Rucola & Drillingskartoffeln  
(auch vegetarisch möglich)

## **Ofenkartoffelecken**

mit Kräuterquark oder Sour Cream

## **Rosmarin – Röstkartoffeln**

mit Drillingskartoffeln & Kräuterquark

## **Hausgemachte Kartoffelchips**

mit einem Sour Creme – Kräuter Dip

## **Auberginen Rollatini**

Auberginen mit Ricotta Käse gefüllt, Tomaten & mit Parmesan überbacken

## **Mediterraner Pasta Salat**

mit sonnengetrockneten Tomaten (oder Cherry Tomaten), Rucola, Gurken,  
Feta & einem Basilikum Pesto

## **Asiatischer Buchweizen Nudelsalat**

mit Entenbrust & Soja – Chili Dressing

## **Spaghetti Salat**

mit Rucola & Feta

## **Pasta Salat**

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Basilikum Pesto

## **Fruchtige Asia – Gemüsepfanne**

mit Paprika, Möhren, Sojasauce & Reisnudeln

## **Amerikanische Mac & Cheese**

Nudeln in einer Käsesoße

## **Smoked Chicken Sommer Salat**

mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika,  
Tomaten & einem Zitronen – Mayonnaise Dressing

## **Gegrilltes Gemüse**

mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten,  
Knoblauch & Zitronen Aioli

## Salat „Baukasten“

mit Feldsalat, Gurken, Tomaten & verschiedenen Dressings

### Tomaten Feta Salat

mit Basilikum, Olivenöl & Balsamico Creme

### Traditioneller Gurkensalat

mit einem Meerrettich Kick

### Wassermelonen Salat

mit Feta, Rucola, Olivenöl & Balsamico Creme

### Erdbeeren – Rucola Salat

mit Feta & gerösteten Mandeln

### Erdbeeren – Feldsalat Salat

mit Feta & gerösteten Mandeln

### Traditioneller Gurkensalat

mit Dill, Spreewälder Leinöl & einem Meerrettich Kick

### Räucherlachs – Gurken Salat

mit frischen Kräutern & Frischkäse

### Orangen – Fenchel Salat

mit Rucola & Zitronensaft

### Ceasar Salat

mit Römersalat, Parmesan & Croutons

### Brokkoli – Blumenkohl Salat

mit roten Zwiebeln, Cheddar Käse, Schinken & einem Zitronen Mayonnaise Dressing

### Schichtsalat

mit Sellerie, Lauch, Ananas, Mais & Kochschinken

### Rote Beete Carpaccio

mit Feta, Rucola & Pinienkernen

### Cremiger Cole Slaw

Amerikanischer Krautsalat mit Karotten

### Frische Gemüseplatte

mit Karotten, Gurken, Zucchini, Cherry Tomaten, Brokkoli,  
Radieschen & einem Parmesan – Kräuter Dip

### Brotauswahl

Brötchen, Bauernbrot, Vollkorn Baguette, Ciabatte & verschiedenen Buttern



# Desserts

## Sommerliche Obstplatte

mit Melonen, Weintrauben, Beeren & Ananas

## Weißer Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

## Schokoladen Mousse

mit einer Vanillesauce

## Zartbitter Schokoladen Mousse

mit frischen Himbeeren

## Schokoladenmousse

mit hausgemachter (Southern Comfort) Karamell Sauce

## Schokolade Baileys Mousse

mit weißer Schokolade

## Raffaello Creme Dessert

mit frischen Himbeeren

## Panna Cotta

mit Himbeeren oder Heidelbeeren

## Erdbeeren oder Mango Panna Cotta

## Panna Cotta

mit einer Erdbeeren – Minze Salsa

## Mandarinen Quark Speise

## Götterspeise

mit Vanillesauce

## Key Lime Pie

Limettencreme

## Saftige Schokoladen Brownies

mit einer hausgemachten Karamellsauce

## 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 inkl. Buffetbeschriftung & -besteck

\* 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