



CATERING SORTIMENT





UNSERE BACKSTUBE 4

SCHNITTCHEN STANGENBROT ODER GERSTER	5
CANAPÉES WEISSBROT ODER GERSTER	5
HALBE BELEGTE BRÖTCHEN	6
TRAMEZZINI, BAGELS & FOCACCIA	7
KUCHEN	8

BUFFETS 9

MEDITERRAN (KALT).....	10
MEDITERRAN.....	11
UNSER BESTSELLER	12
NIEDERSACHSEN.....	13
WIE WÄRS MIT HIRSCH?	14
HEIDSCHNUCKE & CO.....	15
MÜNCHENER WIES´N	16
BARBECUE CLASSIC	17
BARBECUE FOR EVERYONE	18
BARBECUE SUPREME.....	19
BARBECUE AMERICAN STYLE.....	20
BOSPORUS.....	21
MALLORCA	22
SÜDAMERIKA	23
ERNTE DANK	24
WEIHNACHTEN.....	25
SANTA CLAUS.....	26

FINGERFOOD BUFFET 27

AIR BERRYMANS.....	28
CHINA TOWN.....	29
LITTLE ITALY.....	30
BIG APPLE	31
FINGERFOOD (KALT).....	32
FINGERFOOD BASIC	33
FINGERFOOD SUPREME.....	35
3 STARS, SNACKS & FLYING	37



VORSPEISEN ALTERNATIVEN	38
KALT	39
SUPPEN ALTERNATIVEN.....	40
MIT FLEISCH / MIT FISCH	41
VEGETARISCH / EINTÖPFE	41
HAUPTGÄNGE ALTERNATIVEN	43
SCHWEIN / RIND / KALB	44
GEFLÜGEL / WILD / LAMM / FISCH.....	45
VEGETARISCH / SAUCEN.....	46
SÄTTIGUNGSBEILAGEN	47
GEMÜSEBEILAGEN	48
DESSERT ALTERNATIVEN.....	49
CREME / MOUSSE	50
KÄSE UND ANDERE LECKEREIEN.....	51
MENÜS.....	52
3 GÄNGE	53
4 GÄNGE	54
AGB´S	56
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.....	57



UNSERE BACKSTUBE





SCHNITTCHEN STANGENBROT oder GERSTER

- ✘ Brie mit Feigensenf
- ✘ Junger Gouda
- ✘ Frischkäse mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- ✘ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ✘ Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade
- ✘ Gekochtes Ei mit Kresse
- ✘ Salami
- ✘ Kochschinken
- ✘ Italienische Mortadella
- ✘ Parmaschinken mit Rucola und Parmigiano
- ✘ Geräucherte Putenbrust
- ✘ Fenchelsalami mit Provolone piccante
- ✘ Luftgetrockneter Landschinken
- ✘ Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
- ✘ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- ✘ Forelle aus dem Buchenrauch

CANAPÉES WEISSBROT oder GERSTER

- ✘ Brie mit Feigensenf
- ✘ Junger Gouda
- ✘ Frischkäse mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- ✘ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ✘ Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade
- ✘ Gekochtes Ei mit Kresse
- ✘ Salami
- ✘ Kochschinken
- ✘ Italienische Mortadella
- ✘ Parmaschinken mit Rucola und Parmigiano
- ✘ Geräucherte Putenbrust
- ✘ Fenchelsalami mit Provolone piccante
- ✘ Luftgetrockneter Landschinken
- ✘ Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
- ✘ Forelle aus dem Buchenrauch
- ✘ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

- ✳ Brie mit Feigensenf
- ✳ Junger Gouda
- ✳ Frischkäse mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- ✳ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ✳ Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade
- ✳ Gekochtes Ei mit Kresse
- ✳ Salami
- ✳ Kochschinken
- ✳ Italienische Mortadella
- ✳ Parmaschinken mit Rucola und Parmigiano
- ✳ Geräucherte Putenbrust
- ✳ Fenchelsalami mit Provolone piccante0
- ✳ Luftgetrockneter Landschinken
- ✳ Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
- ✳ Forelle aus dem Buchenrauch
- ✳ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Körnerbrötchen	gegen Aufschlag
Ciabatta, Roggen	gegen Aufschlag
Baguette Brötchen	gegen Aufschlag



TRAMEZZINI, BAGELS & FOCACCIA

TRAMEZZINI 2 GEKLAPPTE DREIECKE

- ✘ Räucherlachs mit Honig-Senf Sauce
- ✘ Thunfisch, Ei und Joghurt-Mayonnaise
- ✘ Kochschinken, Gouda, Ei, Gurke und Tomate
- ✘ Putenbrust, Tomatenbutter und Kresse
- ✘ Tomate-Mozzarella Frischkäse mit frischem Basilikum
- ✘ Frischkäse, Rucola und getrocknete Tomaten
- ✘ Gouda, Ei, Gurke und Tomate

BAGELS

- ✘ Frischkäse, Kresse und getrocknete Tomaten
- ✘ „Antipasti“ gegrilltes Gemüse mit Rucola
- ✘ Roastbeef mit Sauce Remoulade und Röstzwiebeln
- ✘ Gouda mit Frischkäse und roter Paprika
- ✘ Provolone & Fenchelsalami
- ✘ Parmaschinken mit Parmesan und Rucola

FOCACCIA STULLE 8X8 CM



KUCHEN

OBST- / BLECHKUCHEN

- ✘ Gedeckter Apfelkuchen
- ✘ Stachelbeer-Baiserkuchen
- ✘ Mandarinen-Schmandkuchen
- ✘ Erdbeerkuchen
- ✘ Himbeerkuchen
- ✘ Birnen-Schokoladenkuchen
- ✘ Pflaumenkuchen

TROCKENKUCHEN

- ✘ Butterkuchen
- ✘ Mohnkuchen
- ✘ Verschiedene Streuselkuchen
- ✘ Muffins
- ✘ Brownies
- ✘ Donuts

WEITERE KUCHEN, TORTEN UND HOCHZEITSTORTEN AUF ANFRAGE



BUFFETS





MEDITERRAN (KALT)

VORSPEISEN

- ✘ Kalbsbraten mit Thunfisch Sauce, Limone und Kapernäpfel
- ✘ Mozzarella auf sonnengereiften Strauchtomaten und Pesto
- ✘ Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte, Fenchel, Steinchampignons und Zwiebel
- ✘ Buttermilch-Poularde auf karamellisiertem Orangen-Fenchel und gerösteten Sonnenblumenkernen
- ✘ Zupfsalate, Cherrytomaten und Balsamico Vinaigrette
- ✘ Focaccia, Ciabatta & Dip

DESSERT

- ✘ Limonen-Panna Cotta mit Waldbeerenmark
- ✘ Creme Catalan mit gestoßenen Amarettinis
- ✘ Parmesanspäne, Taleggio und Provolone piccante und zweierlei Weintrauben



MEDITERRAN

VORSPEISEN

- ✘ Carpaccio vom Weideochsen mit Balsamico-Marinade, Rucola und Parmesanhobel
- ✘ Kalbsbraten mit Thunfisch Sauce, Limone und Kapernäpfel
- ✘ Mozzarella auf sonnengereiften Strauchtomaten und Pesto
- ✘ Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte, Fenchel, Steinchampignons und Zwiebel
- ✘ Buttermilch-Poularde auf karamellisiertem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen
- ✘ Zupfsalate, Cherrytomaten und Balsamico Vinaigrette
- ✘ Focaccia, Ciabatta & Dip

HAUPTGÄNGE

- ✘ Lende vom Landschwein mit Parmaschinken-Flakes, Marsala Sauce, Rübchengemüse und Risoleekartoffeln
- ✘ Gekräuterte Lachstranche auf Limoncello-Gemüse dazu Kartoffel-Schmelzzwiebel-Stampf
- ✘ Farfalle in Sauce von Parmesan, Rucola und getrockneten Tomaten

DESSERT

- ✘ Panna Cotta mit Campari-Orangen Salat
- ✘ Mousse mit gehämmerter Schokolade
- ✘ Obstsalat
- ✘ Parmesanspäne, Taleggio und Provolone piccante und zweierlei Weintrauben



UNSER BESTSELLER

VORSPEISEN

- ✘ Variation von Räucherfischen mit Honig-Senf Sauce und Meerrettich
- ✘ Scheiben vom angeräucherten Entrecôte mit Aprikosen-Barbecue Sauce
- ✘ Aprikosengeflamter Ziegenkäse an kleinem Rösti
- ✘ Mozzarella auf sonnengereiften Strauchtomaten und Pesto
- ✘ Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte, Fenchel, Steinchampignons, Zwiebel
- ✘ Zupfsalate, Cherrytomaten und Balsamico Vinaigrette
- ✘ Brotauswahl mit 2erlei Dips

HAUPTGÄNGE

- ✘ Schweinefilet mit gebratenen Edelpilzen, rosa Pfeffer-Butter und glasierten Kräuter-Schupfnudeln
- ✘ Kalbshüfte in Gewürzmilch geschmort mit Ingwer-Karotten und Kartoffelkäs
- ✘ Gebratener Lachs mit zweierlei Sesam, karamellisierter Spitzkohl, Mango-Chili-Chutney und Basmatireis

DESSERT

- ✘ Cheesecake mit Blaubeer-Kompott
- ✘ Mousse au chocolat mit weißen Schokokieseln
- ✘ Lasagne von Himbeere und Orange mit Minzpesto
- ✘ Variation von der Käseschmiede mit Feigensenf und Weintrauben



NIEDERSACHSEN

VORSPEISEN

- ✘ Luftgetrocknete Mettwurst, Zwiebelfleisch, Knappwurst, Schinkenspezialitäten
- ✘ Steinhuder Rauchfischplatte mit Makrele, Aal, Lachsforelle dazu Apfelmeerrettich und Honig-Senf Sauce
- ✘ Emdener Goldrauch-Matjes-Tatar
- ✘ Hausgemachter Kartoffel-Speck-Salat mit grober Senf Vinaigrette
- ✘ Bunte Zupfsalate mit French-Dressing
- ✘ Ochsenbrot, Fassbutter

SUPPE

- ✘ Rahmsuppe von Kartoffeln mit Schinkenwurstchips

HAUPTGÄNGE

- ✘ Heidschnucken-Keule mit Buttermöhren, Pilzen und Rosmarinkartoffeln
- ✘ Zander – kross auf der Haut gebraten, Gurken-Graupen Gemüse mit Schmand und Dillkartoffeln

DESSERT

- ✘ Beeren Rote Grütze mit Vanilleschaum
- ✘ Welfenspeise mit Apfelkompott
- ✘ Variation von der Käseschmiede mit Feigensenf und Weintrauben



WIE WÄRS MIT HIRSCH?

VORSPEISEN

- ✘ Kartoffel-Gurkensalat
- ✘ Linsensalat mit geräucherter Gänsebrust und Aceto Balsamico
- ✘ Auswahl von Wurst und Käse mit grobem, feinem und fruchtigem Senf
- ✘ Emdener Goldrauch-Matjes mit Senfgurken und Hausfrauensauce
- ✘ Bunte Zupfsalate mit French-Dressing
- ✘ Baguette, Landbrot und Dip

SUPPE

- ✘ Rahmsuppe von Kartoffeln mit Schinkenwurstchips

HAUPTGÄNGE

- ✘ Zartes Hirschgulasch mit Edelpilzen und Haselnuss-Spätzle
- ✘ Gebratene Hähnchenbrust mit Rübchen und Semmelknödeln
- ✘ Krustenbraten vom Landschwein mit Rosenkohlgemüse und gebratenen Kartoffeln

DESSERT

- ✘ Beeren Rote Grütze mit Vanilleschaum
- ✘ Welfenspeise mit Apfelkompott
- ✘ Variation von der Käseschmiede mit Feigensenf und Weintrauben



HEIDSCHNUCKE & CO

VORSPEISEN

- ✘ Wildschinken mit Blaukraut-Apfelsalat und gerösteten Champignons
- ✘ Enten Tranche mit Muskat-Kürbis und Rapunzel Salat
- ✘ Angeräucherter Rinderrücken mit Aprikosen-BBQ Sauce
- ✘ Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Trüffelhonig
- ✘ Baguette, Landbrot und Focaccia mit Meersalzbutter und Dip

HAUPTGÄNGE

- ✘ Das Beste von der Heidschnucke mit glasiertem Topinambur und Kartoffelkäs'
- ✘ Poulardenbrust mit Herbstgemüse und Kräuter Schupfnudeln
- ✘ Ofenlachs auf Rote Beete-Gurkengemüse und Drillinge

DESSERT

- ✘ Schmandküchlein mit Kardamom-Äpfeln
- ✘ Mousse von Valrhôna-Schokolade mit karamellisierten Erdnüssen
- ✘ Crème Brûlée von Birne und Ingwer



MÜNCHENER WIES´N

VORSPEISEN

- ✘ Bachforellen mit Kresse-Frischkäse
- ✘ Grobe Mettwurst, Schinkenspeck, Zwiebelmett
- ✘ Bayrischer Kartoffel-Speck Salat mit Radieschen und Petersilie
- ✘ Gesottener Tafelspitz in Apfel-Meerrettich Vinaigrette
- ✘ Allgäuer Käsespezialitäten
- ✘ Weißkraut mit Kürbis
- ✘ Stangenbrot, Laugengebäck dazu Griebenschmalz und Obatzda

- ✘ Dreierlei Senf: fein, grob und süß

HAUPTGÄNGE

- ✘ Original Münchener Weißwurst
- ✘ Nürnberger Rostbratwurst und Kartoffelkäs
- ✘ Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel
- ✘ Krustenbraten mit Malzbiersauce und Sauerkraut

DESSERT

- ✘ Bayrische Crème
- ✘ Warmer Apfelstrudel
- ✘ Beerenragout mit Vanilleschaum



BARBECUE CLASSIC

VOM GRILL

- ✘ Schweinenackensteaks in hauseigenen Marinaden
- ✘ Marinierte Putensteaks
- ✘ Bratwurst
- ✘ Schinkengriller

BEILAGEN

- ✘ Kartoffelsalat in Dijon Senf-Vinaigrette
- ✘ Italienischer Nudelsalat mit frischem Rucola
- ✘ Krautsalat
- ✘ Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
- ✘ Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten und Fenchel
- ✘ Flaschentomaten mit Mozzarella und Basilikum Pesto
- ✘ Tzatziki, BBQ Sauce, Ketchup, Senf
- ✘ Stangenbrot

DESSERT

- ✘ Beerenragout mit Vanilleschaum
- ✘ Obstsalat



BARBECUE FOR EVERYONE

VOM GRILL

- ✘ Chili-Apfel-Poulardenbrust
- ✘ Limonen-Kräuter-Rostbraten vom Calenberger Landschwein
- ✘ Bratwurst
- ✘ Schinkengriller
- ✘ Marinierte Garnelenspieße
- ✘ Bunte Gemüsespieße
- ✘ Ofenkartoffeln mit Kresse-Quark

BEILAGEN

- ✘ Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten und Fenchel
- ✘ Italienischer Penne Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan
- ✘ Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
- ✘ Zupfsalat mit Chicorée, Orangen und Minze
- ✘ Flaschentomaten mit Mozzarella, Basilikum Pesto
- ✘ Weißkraut Salat
- ✘ Tzatziki, BBQ Sauce, Ketchup, Senf
- ✘ Stangenbrot und Focaccia

DESSERT

- ✘ Mousse au chocolat mit weißen Flakes
- ✘ Obstsalat mit Krokant



BARBECUE SUPREME

VOM GRILL

- ✘ Prime Flank mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter
- ✘ Lachs auf Honig Chili Gemüsestreifen im Bananenblatt
- ✘ Bratwurst
- ✘ Schinkengriller
- ✘ Maishähnchen mit Salbei-Knoblauch
- ✘ Bunte Gemüsespieße
- ✘ Maiskolben mit Chili-Limonen Butter
- ✘ Ofenkartoffeln mit Kresse Quark

BEILAGEN

- ✘ Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten und Fenchel
- ✘ Italienischer Penne Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan
- ✘ Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
- ✘ Zupfsalat mit Chicorée, Orangen und Minze
- ✘ Flaschentomaten mit Mozzarella, Basilikum Pesto
- ✘ Weißkraut Salat
- ✘ Tzatziki, BBQ Sauce, Ketchup, Senf
- ✘ Stangenbrot und Focaccia

DESSERT

- ✘ Mousse au chocolat mit weißen Flakes, Erdbeeren (saisonal) oder Himbeer-Relish
- ✘ Obstsalat mit Krokant



BARBECUE AMERICAN STYLE

VOM GRILL

- ✘ Prime Flank mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter
- ✘ Chili-Apfel Poulardenbrust
- ✘ Spare-Ribs **oder** Riesengarnelen Bonbon
- ✘ Cheeseburger „Berrymans“ mit Spezielsauce
- ✘ Gegrillte Maiskolben mit Chili-Limonen-Butter
- ✘ Bunte Gemüsespieße
- ✘ Baked potatoe mit Kresse-Quark

BEILAGEN

- ✘ Caesar Salad, Parmesan und Croûtons
- ✘ Italienischer Penne Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten
- ✘ Steaksauce, BBQ Sauce, Ketchup, Senf
- ✘ Stangenbrot

DESSERT

- ✘ Mini Brownie
- ✘ Cheesecake mit Blaubeeren Kompott
- ✘ Obstsalat mit Krokant



BOSPORUS

VORSPEISEN

- ✘ Bulgursalat mit Sucuk
- ✘ Couscous mit getrockneten Tomaten
- ✘ Gegrillte Auberginen, Zucchini und Peperoni
- ✘ Türkischer Cacik
- ✘ Patlican Ezmesi (Auberginencreme)
- ✘ Zweierlei marinierte Oliven
- ✘ Börek mit Spinat und Feta
- ✘ Sesamtaschen mit Mett
- ✘ Knackige Salate der Saison mit Kresse-Joghurtdressing
- ✘ Türkische Backspezialitäten

HAUPTGÄNGE

- ✘ Lauwarme Mini-Köfte auf leichtem Gemüsesugo
- ✘ Ragout vom Rind mit gegrillten Spitzpaprika, Risoleekartoffeln in Olivenöl gebraten
- ✘ Poulardenbrust in Edelpilzrahm mit frischen Kräutern, Basmatireis

DESSERT

- ✘ Obstsalat mit Krokant
- ✘ Marmorierte Schokoladenmousse
- ✘ Baklava



MALLORCA

VORSPEISEN

- ✘ Escalivada – gegrilltes Gemüse
- ✘ Serrano Schinken mit Feige und Melone
- ✘ Tomatitos con queso de cabra – Partytomaten mit Ziegenkäse und Olivenöl
- ✘ In Rotwein geschmorte Chorizo Iberico
- ✘ Forelle al ajillo – mit Knoblauchsauce
- ✘ Trepo – Bunter Salat von den Balearen
- ✘ Pikante Fleischklößchen in Tomatensauce
- ✘ Sauce Aioli
- ✘ Stangenbrot

HAUPTGÄNGE

- ✘ Pollo en salmorejo – Hähnchenbrust in Paprika-Knoblauchsauce dazu Safranreis
- ✘ Mallorquinischer Schweinebraten mit Barolojus, gegrillter Zucchini und gebratenen Kartoffeln

DESSERT

- ✘ Créma catalana mit Tonkabohnen
- ✘ Manchego mit frischen Weintrauben und Nüssen



SÜDAMERIKA

VORSPEISEN

- ✘ Empanadas gefüllte Teigtaschen
- ✘ Blattsalate mit südamerikanischen Gemüsen und Vinaigrette
- ✘ Lateinamerikas Fische, sauer eingelegt mit scharfer Sauce
- ✘ Caipirinha-Lachs auf Amazonasgrün mit feuriger Melonensalsa
- ✘ Guacamole mit Nachos
- ✘ Kleine Salatvariation
- ✘ Hausgemachte Knoblauchmayonnaise
- ✘ Brotkorb & Dip

HAUPTGÄNGE

- ✘ Zwischenrippenstück rosa gebraten mit grobem Pfeffer, dazu Chili-Paprika-Gemüse mit Argo-Risoleekartoffeln und Sour Creme
- ✘ Mit Cachaça & Limette lackierter krosser Schweinekamm in Rahm von geräucherten weißen Bohnen mit frischem Koriander und zweierlei Paprikagemüse und Butterreis

DESSERT

- ✘ Quesillo – Karamell Pudding
- ✘ Schokoladen Panna Cotta mit exotischer Fruchtsauce
- ✘ Brasilianisches Ananas-Kokos-Tiramisu



ERNTE DANK

VORSPEISEN

- ✘ Geräucherte Entenbrust auf Blaukraut-Apfelsalat mit gerösteten Champignons
- ✘ Hausgebeiztes Lachs-Forellenfilet auf Gurkenchip und Leinsamen-Schmand
- ✘ Schweinefilet auf Steckrücke und Kräutern
- ✘ Salat von Gartenbohnen und gerösteten Graupen
- ✘ Auswahl an verschiedenen Landbrot, Bauernbrot
- ✘ Dip & Schmalz

SUPPE

- ✘ Kürbissuppe mit eigener Einlage

HAUPTGÄNGE

- ✘ „Aus dem Ofenrohr“ Poulardenbrust auf gestovtem Wirsing und kleinen Kartoffeln
- ✘ Spießbraten mit Spuntbierjus, sautiertem Muskatkürbis und gekräutertem Kartoffelkäs´

DESSERT

- ✘ Gedeckter Apfelkuchen mit Zimtschaum
- ✘ Mousse von Topfen mit Zwetschgenröster



WEIHNACHTEN

VORSPEISEN

- ✘ Winterliche Blattsalate mit gerösteten Esskastanien und Gewürzorange
- ✘ Wildschinken mit Apfel-Sellerie und gerösteten Champignons
- ✘ Buchengeräuchertes Saiblingsfilet auf Gerster Chip und grünem Meerrettich
- ✘ Kürbis, Schwarzwurzel, Topinambur und Mandel Schmand
- ✘ Brot und Baguette Auswahl und Dip

HAUPTGÄNGE

- ✘ Landente mit Orangen Jus und Apfelrotkraut, dazu Kartoffelklöße und Butterkartoffeln
- ✘ Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholderrahm, glasiertem Wirsing und Serviettenknödel

DESSERT

- ✘ Christstollenmousse mit Himbeer-karamell Chip
- ✘ Topfenschaum mit Glühweinbeeren Ragout
- ✘ Käse mit Feigensenf und Weintrauben

**Auch mit Gänsebraten statt der Ente*



SANTA CLAUS

VORSPEISEN

- ✘ Winterliche Blattsalate, Gewürzorange und gerösteten Nüssen
- ✘ Wildpastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
- ✘ Weihnachtliches Lachskonfekt mit Rapunzelsalat, Kartoffeldressing
- ✘ Mozzarella mit kandierten Kirschtomaten
- ✘ Brot- und Baguette-Auswahl und Dip

SUPPE

- ✘ Crème von Petersilienwurzel mit Butter-Croûtons

HAUPTGÄNGE

- ✘ Gebratene Perlhuhnbrust mit Trüffeljus, gestovtem Wirsing und Schupfnudeln
- ✘ Geschmorte Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren, gebratene Edelpilze und Kartoffel-Steckrüben-Stampf

DESSERT

- ✘ Bratapfel-Crème mit Amaretto Crumble
- ✘ Topfenschaum mit Glühweinbeeren-Ragout
- ✘ Käse mit Feigensenf und Weintrauben

**Auch mit Gänsebraten / Entenbraten anstatt der Perlhuhnbrust*



FINGERFOOD BUFFET





AIR BERRYMANS

FINGERFOOD

- ✘ Kleine Buchteln mit rosa Roastbeef und Rucola
- ✘ Gebeizte Schweinelende mit Kürbis-Frischkäse auf krossem Gersterbrot
- ✘ Gebratene Riesengarnele in Salsa verde

SNACKS

- ✘ Milchshake vom Sellerie mit krossem Schinkenspeck
- ✘ Medaillon vom Kalbsfilet mit Kartoffelkäs, Limonen-Chutney
- ✘ Geräucherte Heilbutt-Praline mit Champagnerkraut und rote Laura
- ✘ Caipirinha-Chili-Lachs im Crêpes-Frischkäsemantel

SWEETS

- ✘ Fudge Brownie mit Vanille-Luft (Snack)
- ✘ Kokosnuss-Crème mit Valrhôna-Schokolade
- ✘ Mini-Schmandküchlein mit karamellisiertem Apfel
- ✘ Safranbrot mit Feigensenf und Taleggio



CHINA TOWN

WARM

- ✘ Saté von der Pute mit frischer Ananas in pikanter Marinade
- ✘ Grüne Samosa-Tasche mit Gemüsefüllung
- ✘ Asiatische Zigarren mit Hühnchen

KALT

- ✘ Canapées mit Hähnchen und Mango-Chutney
- ✘ Spieß von Garnele und glasierter Mango
- ✘ Sushi (verschiedene Sorten mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem rosa Ingwer)
- ✘ Ananas mit Wasabi-Honig

IM WECKGLAS

- ✘ Angeräucherter Glasnudelsalat

DIPS

- ✘ Süß-Scharf und Curry-Sesam-Majo

SWEET

- ✘ Kokoscreme mit Blütenkrokant



LITTLE ITALY

WARM

- ✘ Kleines Saltimbocca vom Kalb in Salbeibutter
- ✘ Zucchini mit Birnen-Gorgonzola-Tatar
- ✘ Mini-Pizza mit Salsiccia, Grana Padano

KALT

- ✘ Champignons in Knoblauchöl gebraten gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan
- ✘ Zucchini-Involtini mit Schafskäse gefüllt
- ✘ Charentais-Melone mit Parmaschinken
- ✘ Barbera-Salami Röllchen mit Parmesan und Rucola gefüllt

IM WECKGLAS

- ✘ Gegrilltes Gemüse mit Knoblauchschaum und Salsiccia-Spieß

SWEET

- ✘ Espresso-Crème mit eigenen Gelee



BIG APPLE

WARM

- ⊗ Riesengarnelen in hausgemachtem Pesto
- ⊗ „La Ratte“ Kartoffel mit Ziegenkäse gefüllt
- ⊗ Kleine Medaillons vom Schweinefilet im Zitronengras
- ⊗ Chicken Drum Sticks, Sweet & Hot

KALT

- ⊗ Lachstatar im Cornett mit Wakame-Topping
- ⊗ Mini-Frikadelle in rauchiger Marinade
- ⊗ Gebratene Polenta mit Feige und Gorgonzola

IM WECKGLAS

- ⊗ Barbarie Entenbrust auf getrüffeltem Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln
- ⊗ Cole Slaw mit Parmaschinken und gerösteten Walnüssen

SWEET

- ⊗ American Cheesecake mit Blaubeerkompott und Limetten-Joghurt



FINGERFOOD (KALT)

KALT

- ✘ „Mini-Wrap“ Eisbergsalat, Hähnchenbrust, Ananas, Tandoori-Joghurt
- ✘ Barbera-Salami mit Parmesan und Rucola gefüllt
- ✘ Lachstatar mit Gurke im Mini Laugen
- ✘ Mini Quiche Lorraine
- ✘ Schokoladen-Brioche mit Feigensenf und Camembert

ZWEIERLEI „CORNETT“ GEFÜLLT MIT

- ✘ Getrüffeltes Kalbsleber Pastete
- ✘ Kürbisfrischkäse und geräucherter Entenbrust



FINGERFOOD BASIC

WARM

- ⊗ Datteln, Ananas oder Dörrpflaume im Speckmantel
- ⊗ Riesengarnele in hausgemachtem Pesto
- ⊗ Asiatische Zigarren mit Hühnchen
- ⊗ Asiatische Zigarren mit pikantem Gemüse
- ⊗ Saté mit frischer Ananas in pikanter Marinade
- ⊗ Saté in Erdnuss-Zitronengras-Sauce
- ⊗ Chicken Sticks
- ⊗ Chickenroll pikant
- ⊗ Mini Frikadelle in rauchiger Marinade
- ⊗ Kleine Nürnberger Rostbratwürste (2 Stück)
- ⊗ Chicken Wings
- ⊗ Mini-Rindermedaillon mit Gremolata
- ⊗ Mini-Kalbsmedaillon unter Kräuter-Pilz-Kruste
- ⊗ Kleine Medaillons vom Schweinefilet im Zitronengras-Sud
- ⊗ Mini-Saltimbocca vom Kalb
- ⊗ „La Ratte“ Kartoffel mit Ziegenkäse gefüllt
- ⊗ Zucchini mit Birnen-Gorgonzola-Tatar
- ⊗ Mini Burger
- ⊗ Mini Hot Dogs

MINI-PIZZA (10CM)

- ⊗ Schinken, Ananas..... 1,80 €
- ⊗ Salami, Paprika..... 1,90 €
- ⊗ Blattspinat, Schafskäse..... 1,90 €



KALT

- ✘ Mini-Blätterteigtasche mit Schmand und Kresse
- ✘ Brie auf Gerster Chip
- ✘ Kartoffelomelette mit Limonen-Paprika Pesto
- ✘ Pumpernickeltaler mit Frischkäsemousse
- ✘ Tomate-Mozzarella-Spieß
- ✘ Zucchinipaket mit Schafskäse gefüllt
- ✘ Gemüse-Sticks mit Kresse-Quark (5 Sticks)
- ✘ Cracker mit Obatzda
- ✘ „Mini-Wrap“ Eisbergsalat, Thunfisch und Paprika
- ✘ „Mini-Wrap“ Eisbergsalat, Hähnchenbrust, Ananas, Curry Dip
- ✘ Charentais-Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- ✘ Brotstange mit Serrano-Schinken
- ✘ Barbera-Salami mit Parmesan und Rucola gefüllt
- ✘ Mini-Quiche Lorraine
- ✘ Mini-Quiche mit Spinat und Gorgonzola
- ✘ Spieß von Garnele mit Mangochutney
- ✘ Lachstatar auf Röster
- ✘ Barbarie-Ente auf getrüffeltem Kartoffelsalat

DIPS UND SAUCEN

- ✘ Aioli, Basilikum-Aioli
- ✘ Grüner Steier (Kürbiskern Dip)
- ✘ Curry-Mango
- ✘ Chili
- ✘ Guacamole
- ✘ Tomaten-Marmelade
- ✘ Süß-Scharf
- ✘ Tzatziki
- ✘ Cocktailsauce
- ✘ Kresse-Quark



FINGERFOOD SUPREME

MIT FLEISCH

- ⊗ Wildpastete mit Preiselbeeren-Gelee und Topinambur
- ⊗ Brotkonfekt mit rosa Flank, Frischkäse und Rucola
- ⊗ Vitello tonnato – Roter Thunfisch, Kalbsfilet und gebackener Kapernapfel
- ⊗ Honey Pepper Angus Beef „Cube“
- ⊗ Kräuterseitling in Parmaschinken gebraten mit Zitronen-Kapernsauce
- ⊗ Herzhafter Kuchen mit Schweinelende und Dattel-Mousse
- ⊗ Quiche mit gebratenem Broccoli, Pinienkern-Pesto und Hühnchen
- ⊗ Gebeizte Schweinelende mit Steckerübenschmalz auf krossem Gerstebrot
- ⊗ Carpaccio auf Frischkäse-Röster, Parmesanobel und Hawaiisalz
- ⊗ Focaccia-Stulle mit Frischkäse, Rucola und Coppa Schinken
- ⊗ Focaccia-Stulle mit Frischkäse, Rucola und Fenchelsalami
- ⊗ Verschiedene Blätterteigschnecken mit Lachs, schwarzen Oliven, Serrano Schinken
- ⊗ Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterschmand und Paprikamarmelade auf Rösti
- ⊗ Sellerie-Milchshake im Glas mit krossem Schinkenspeck
- ⊗ Avocado-Buttermilch-Shot mit Chili
- ⊗ Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Mini Chorizo und Basilikum-Aioli
- ⊗ Kleiner Strammer Max mit luftgetrocknetem Schinken und Wachtel-Spiegelei
- ⊗ Granatapfel-Trauben-Sangria mit Kräuterinfusion und Entenbrust
- ⊗ Quiche mit getrockneten Tomaten und Salsiccia
- ⊗ Involtini mit Pinienkernen

MIT FISCH

- ⊗ Sylter Lachspraline mit Sanddornmarmelade und Gerstechip
- ⊗ Campari-Melonen mit karamellisiertem Butterfisch
- ⊗ Mariniertes Saibling im Kräuter-Pfannkuchen mit Crème fraîche
- ⊗ Gold-Lachstatar mit Gurke im Mini Laugengebäck
- ⊗ Gebeizter Lachs mit Zitronen-Mayonnaise
- ⊗ Gebratene Riesengarnele mit Salsa Verde
- ⊗ Sushi – Verschiedene Sorten mit Soja Sauce, Wasabipaste und eingelegtem rosa Ingwer
- ⊗ Avocado Limonen Salat mit Tomate und Flusskrebsschwänzen
- ⊗ Confiertes Lachs auf Frischkäse-Rösti mit Chili-Kresse



VEGETARISCH

- ✘ Semmelknödelchips mit Steinpilzbutter
- ✘ Gemüse-Tartelettes mit Pecorino
- ✘ Crostini misti – beispielsweise mit Avocado, Oliven-Tapenade, Frischkäse
- ✘ Kleine Kartoffelomelettes mit gegrillter Paprika
- ✘ Pumpnickeltaler mit Frischkäsemousse
- ✘ Kartoffel-Möhren-Bällchen mit Ingwer und Koriander
- ✘ Glasnudelsalat in Sesam-Koriandervinaigrette
- ✘ Marinierte gegrillte Gemüse mit Knoblauchschaum und gebackenen Kräutern (Salbei, Basilikum)
- ✘ Gebratene Polenta mit Feige und Roquefort
- ✘ Kartoffel-Kräuterküchlein mit körnigem Frischkäse
- ✘ Mini Tomate-Mozzarella mit Limonendressing in der Pipette
- ✘ Kleines Ratatouille mit gebackenem Rucola und Tomatenschaum
- ✘ Gebratene Polenta mit Fruchtsenf und Manchego

SÜß / KÄSE

- ✘ Homemade Praline von Valrhôna-Schokolade mit Hanfsamen-Krokant
- ✘ Kokosnuss-Crème mit Valrhôna Schokolade
- ✘ Birnen-Crème Brûlée mit Zitronengras
- ✘ Gebrannte Mocca Creme mit Sambuca Infusion
- ✘ Gersterchip mit Feigensenf und Camembert
- ✘ Gekräuterter Ziegenkäse mit geröstetem Aprikosen-Pfeffer
- ✘ Fudge Brownies
- ✘ Mini Cheesecake "New York"
- ✘ Kleine Schmandküchlein mit karamellisierten Äpfeln
- ✘ Bratapfelmousse mit Bourbon Vanilleschaum
- ✘ Ingwer-Birnenküchlein
- ✘ Buttermilch-Orangen-Mousse



3 STARS, SNACKs & FLYING

3 STARS VOM KARTOFFELSCHNEE (TRÜFFEL, KRÄUTER & ROSÉ)

- ✘ Prime Flank, Bohnen-Cassoulet und BBQ Tunke
- ✘ Turkey, Ingwerkarotten und Cardamon-Sauce
- ✘ Praline vom Fjordlachs mit Gurke und Senf-Dill-Sauce
- ✘ Feta, schwarze Oliven und grüner Pfeffer und Erbsen-Minz-Sauce

MIT FLEISCH

- ✘ Poularde in Gewürzmilch mit getrüffeltem Selleriepüree und Rote Bete Perlen
- ✘ Gesottener Tafelspitz, Rettichsalat und Kartoffelkäs
- ✘ Medaillon vom Kalbsfilet mit Thunfischvelouté, Limonenchutney und gebackenem Kapernapfel
- ✘ Lammkotelett an Mini-Ratatouille und geröstetem Ciabatta
- ✘ Angebratenes Tatar vom Friesisch Ochs' mit Kräuterrührei auf Gerstebrot
- ✘ Prime Flank mit indischem Cole Slaw
- ✘ Rosa Flank vom Prime mit glasiertem Kohlrabi und getrüffeltem Kartoffelgratin
- ✘ Ochsenbäckchen mit angeräuchertem Gemüse und geschwenkten Kräuter- Drillingen

MIT FISCH

- ✘ Geräucherte Lachsforelle an Kartoffel-Gurken-Salat
- ✘ Quiche mit feinem Gemüse und schottischem Fjordlachs
- ✘ Riesengarnele auf Bohnen-Cassoulet
- ✘ Jakobsmuschel auf schwarzen Linsen mit Safranluft
- ✘ Krosser Zander mit Kürbis-Graupen-Risotto

VEGETARISCH

- ✘ Ziegenkäseterrine und Rote Bete- Walnuss-Salat
- ✘ Cappuccino von Kaiserschoten mit Haselnuss-Krokant
- ✘ Macchiato von der Steckerübe mit Limonenschaum
- ✘ Aprikosen geflammter Ziegenkäse am Rösti



VORSPEISEN ALTERNATIVEN





KALT

- ✘ Büffel-Mozzarella mit sonnengereiften Strauchtomaten und Safran-Balsamico
- ✘ Kalbsbraten mit Thunfisch-Sauce, Limone und gebackenen Kapernäpfeln
- ✘ Carpaccio vom Weideochse mit Balsamico-Marinade, Rucola und Parmesanhobel
- ✘ Rote Bete Carpaccio mit Walnuss-Vinaigrette und gratinierter Picandou
- ✘ Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte, Fenchel, Steinchampignons und Zwiebel
- ✘ Scheiben vom angeräucherten Entrecôte mit Aprikosen-Barbecue-Sauce
- ✘ Buttermilch-Poularde mit karamellisiertem Safran-Fenchel, Orange und Paprikamarmelade
- ✘ Cocktail von Flusskrebse mit Curry-Kokos-Marinade und Mango
- ✘ Wild-Terrine auf Rapunzelsalat mit Himbeer-Vinaigrette
- ✘ Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenen Pilzen
- ✘ Confierter Lachs in Kräutern mit Wildkräuter-Salat
- ✘ Zupfsalate mit getrockneten Tomaten, dazu Balsamico- und French Dressing
- ✘ Variation von Räucherfischen mit Joghurt-Senf Sauce und Meerrettich
- ✘ Salsiccia mit toskanischem Gemüse und Manchego
- ✘ Hausgebeizter Caipirinha-Lachs mit Minz-Joghurt
- ✘ Gegrilltes Rotbarbenfilet auf karamellisierten Orangen Fenchel



SUPPEN ALTERNATIVEN





MIT FLEISCH / MIT FISCH

MIT FLEISCH (350ML)

- ✘ Brokkoli-Crèmesuppe mit Schinkenstreifen
- ✘ Käse-Lauch-Crèmesuppe mit Mettbällchen
- ✘ Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsewürfel
- ✘ Rahmsuppe von Kräutern mit Bresaola-Chip
- ✘ Hochzeitssuppe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich
- ✘ Spargelcremesuppe mit Klößchen
- ✘ Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln
- ✘ Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Speck
- ✘ Klare Ochsenschwanzsuppe mit Bonbon vom Steinpilz

MIT FISCH (350ml)

- ✘ Kalte Gurkensuppe mit Shrimps und Walnüssen
- ✘ Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen
- ✘ Spargelcremesuppe mit Shrimps
- ✘ Friesische Pot-au-feu von feinen Fischen mit Krabbenfleisch
- ✘ Bretonische Hummer-Cremesuppe mit Eismeergarnelen

VEGETARISCH / EINTÖPFE

VEGETARISCH (300ML)

- ✘ Orangen-Möhren-Suppe mit Selleriestroh
- ✘ Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikumsahne
- ✘ Curry-Kokos-Ananas-Rahmsuppe
- ✘ Geeiste Gazpacho Andaluz mit Grissini
- ✘ Hokkaido-Kürbiscrème mit Ingwer und Kardamom
- ✘ Rahmsuppe von gelber Paprika
- ✘ Süßkartoffel-Crème mit Vanille-Chili-Flavour
- ✘ Minestrone
- ✘ Tomatenessenz mit Quark-Basilikum-Klößen
- ✘ Crème von grünem Spargel mit gebrannten Nüssen
- ✘ Steinpilzessenz mit eigenem Kräuter-Bonbon



EINTOPF (300ml)

- ✘ Gemüseintopf
- ✘ Karotteneintopf
- ✘ Linseneintopf
- ✘ Serbische Bohnensuppe
- ✘ Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf
- ✘ Schnittbohneintopf
- ✘ Kartoffeleintopf
- ✘ Amerikanischer Truthahn-Kürbis-Eintopf
- ✘ Chili con carne
- ✘ Erbseneintopf



HAUPTGÄNGE ALTERNATIVEN





SCHWEIN / RIND / KALB

SCHWEIN

- ✘ Schweinefilet mit gebratenen Austernpilzen, Rosa-Pfeffer-Sauce, Marktgemüse und Kartoffelstampf
- ✘ Lende vom Landschwein, Parmaschinken-Flakes in Marsala Sauce, Wurzelgemüse und Drillinge aus dem Rohr
- ✘ Gekräuterter Calenberger Braten, glacierte Rübchen und Sellerie-Kartoffelschnee
- ✘ Krustenbraten mit geschmorten Perlzwiebeln in Balsamicojus, dicke Bohnen und Thymian- Schupfnudeln

RIND

- ✘ Gesmoktes Rinderfilet mit Vanille-Portweinsauce, getrüffelter Kohlrabi und Kartoffelkonfekt
- ✘ Scheiben vom Entrecôte mit Honig Schalotten, Romanesco und Süßkartoffel-Püree
- ✘ Geschmorte Rindernüßchen, glasiertes Gemüse und Spätzle
- ✘ Rindergulasch mit Schokoladen-Flavour, Bohnen Cassoulet und Kartoffelstampf

KALB

- ✘ Kalbsrücken in Kakao gebraten mit Schwarzwurzeln in Kräuterrahm und Risoleekartoffeln
- ✘ Saltimbocca mit lombardischem Gemüse und Limonen-Risotto
- ✘ Kalbshüfte in Gewürzmilch geschmort dazu Ingwer-Karotten und Kartoffelkäs
- ✘ Kalbshaxe nach Mailänder Art mit gegrillter Zucchini, Safranrisotto und Gremolata
- ✘ Kalbsmedaillons, dazu gebratene Steinpilze, junger Stov-Wirsing Kohl und Kartoffel Gratin



GEFLÜGEL / WILD / LAMM / FISCH

GEFLÜGEL

- ✘ Saltimbocca vom Maishähnchen, Zwiebellauch, geschmolzene Kirschtomaten und Bamberger Hörnchen
- ✘ Putenbrust im Parmesanmantel mit Oliven-Gemüse-Sugo und Tagliatelle
- ✘ Poulardenbrust mit Tomaten-Blattspinat und Salbeikartoffeln
- ✘ Maishähnchen gespickt mit Knoblauch und Pancetta, dazu Mangold und gratinierte Polenta
- ✘ Hähnchenbrust mit Trüffel-Honig-Sauce, Zucchini-Möhren-Gemüse, Kartoffel-Pesto-Püree
- ✘ Fruchtiges Putenragout, dazu knackiges Gemüse mit Lotuswurzel und Limetten-Duftreis
- ✘ Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Balsamico-Rahmlinsen, gratinierte Rösti mit Provolone

WILD

- ✘ Wildschweinkeule mit Preiselbeer-Gin-Sauce, Rübchen und Zimt-Schupfnudeln
- ✘ Rücken vom Harzer Rothirsch mit Wachholder Sauce, Rosenkohl-Gemüse und Haselnuss-Knusperpüree
- ✘ Rehrücken, dazu karamellierte Maronen, fruchtiges Blaukraut und Kartoffel-Gewürz-Gratin

LAMM

- ✘ Geschmorte Lammkeule mit Tomaten-Kreuzkümmel-Sauce, Paprika-Auberginen-Gemüse und gebratene Drillinge mit Orangensalz
- ✘ Rosa Lammrücken mit Knoblauchjus, Bohnen-Cassoulet und Gnocchi
- ✘ Tandoori-Lamm mit Paprika- Kokos-Gemüse und Basmatireis
- ✘ Heide Lamnbraten aus dem Ofen mit geschmortem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FISCH

- ✘ Gebratener Lachs mit zweierlei Sesam dazu Paprika-Lauch-Gemüse mit Mango-Chili-Chutney und Basmatireis
- ✘ Krosser Zander mit rahmigem Thymiankraut, Zwiebelconfit und Parmesan-Gnocchi
- ✘ Riesengarnelen mit Tomaten-Brotsalat und Salsa verde
- ✘ Red Mullet mit Tomaten-Oliven-Sugo, dazu Kartoffel-Dill-Püree
- ✘ Meeresfrüchte-Pfanne mit Safran-Couscous



VEGETARISCH / SAUCEN

VEGETARISCH

- ⊗ Gemüselasagne, Basilikumsauce mit Mozzarella gratiniert
- ⊗ Gebratene Gnocchis in knackigem Gemüse und Salbeibutter
- ⊗ Auflauf von gegrilltem Gemüse, Ei und Parmesan
- ⊗ Farfalle an Sauce von geräuchertem Parmesan, Rucola und getrocknete Tomaten
- ⊗ Gebratene Waldpilze, Schnittlauch-Sauce und Serviettenknödel
- ⊗ Bonbon vom Steinpilz an Kresseschaum

SAUCEN

- ⊗ Sherry-Sauce
- ⊗ Gekräuterte Velouté
- ⊗ Balsamico-Jus
- ⊗ Vanille-Portweinsauce
- ⊗ Mascarpone-Sauce
- ⊗ Oliven-Gemüse-Sugo
- ⊗ Trüffel-Honig-Sauce
- ⊗ Tomaten Kreuzkümmel Sauce
- ⊗ Knoblauch-Jus
- ⊗ Sauce vom Pinot Noir
- ⊗ Wachholder-Sauce
- ⊗ Schnittlauch-Sauce
- ⊗ Pilzrahmsauce
- ⊗ Sauce von geräuchertem Parmesan
- ⊗ Thymianjus



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- ✘ Kartoffelstampf
- ✘ Drillinge aus dem Rohr
- ✘ Parmesan-Kartoffeln
- ✘ Thymian-Schupfnudeln
- ✘ Süßkartoffel-Püree
- ✘ Kräuter-Spätzle
- ✘ Kartoffelgratin
- ✘ Nuß-Gnocchis
- ✘ Limonen-Risotto
- ✘ Kartoffelkäs
- ✘ Safran-Risotto
- ✘ Kartoffel-Speck-Gratin
- ✘ Bamberger Hörnchen
- ✘ Tagliatelle
- ✘ Salbeikartoffeln
- ✘ Gratinierte Polenta
- ✘ Kartoffel-Pesto-Püree
- ✘ Limetten-Duftreis
- ✘ Gratinierte Rösti mit Provolone
- ✘ Gebratene Drillinge mit Orangensalz
- ✘ Gnocchi
- ✘ Risotto mit getrockneten Tomaten
- ✘ Mohn-Schupfnudeln
- ✘ Haselnuss-Spätzle
- ✘ Kartoffel-Gewürz-Gratin
- ✘ Parmesan-Gnocchi
- ✘ Kartoffel-Dill-Püree
- ✘ Grüner Kartoffel-Meerrettich-Stampf
- ✘ Kartoffelfondue



GEMÜSEBEILAGEN

- ✘ Gebratene Austernpilze
- ✘ Staudensellerie
- ✘ Angeräuchertes buntes Wurzelgemüse
- ✘ Glacierte Rübchen
- ✘ Geschmorte Perlzwiebeln
- ✘ Dicke Bohnen
- ✘ Getrüffeltes Kohlrabi
- ✘ Romanesco
- ✘ Gegrillte Spitzpaprika
- ✘ Schwarzwurzeln in Kräuterrahm
- ✘ Tomaten Fenchel-Kompott
- ✘ Ingwer-Karotten
- ✘ Zucchini-Pfanne
- ✘ Junger Wirsingkohl
- ✘ Zwiebellauch
- ✘ Geschmolzene Kirschtomaten
- ✘ Tomaten-Blattspinat
- ✘ Mangold
- ✘ Zucchini-Möhren-Gemüse
- ✘ Knackiges Gemüse mit Lotuswurzel
- ✘ Balsamico-Rahmlinsen
- ✘ Paprika-Auberginen-Gemüse
- ✘ Bohnen-Cassoulet
- ✘ Geschmorte Artischocken
- ✘ Kürbis-Rosenkohl-Gemüse
- ✘ Fruchtiges Blaukraut
- ✘ Paprika-Lauch-Gemüse
- ✘ Rahmiges Thymiankraut



DESSERT ALTERNATIVEN





CREME / MOUSSE

- ✘ Latte Macchiato-Mousse mit Schokopellets
- ✘ Pralinencrème mit Himbeerhippe
- ✘ Panna Cotta mit Mango-Minz-Kompott
- ✘ Topfen-Schaum mit Orangenkrokant
- ✘ Zitronenluft mit gerösteten Pistazien
- ✘ Himbeercrème mit Schoko-Chili-Topping
- ✘ Bayrisch Crème mit Himbeermark
- ✘ Orangencrème mit eigenen Filets
- ✘ Mouse von Joghurt-Limonen
- ✘ Mousse au chocolat
- ✘ Weiße Mousse au chocolat
- ✘ Haferflockenflammerie mit Fruchtmark
- ✘ Crème Brûlée
- ✘ Crème Brûlée von Birne und Ingwer
- ✘ Grießflammerie
- ✘ Kokos-Mango-Mousse
- ✘ Marmorierte Schokoladen Mousse
- ✘ Tiramisu
- ✘ Erdbeer-Tiramisu
- ✘ Mascarpone Crème mit Amarenakirschen



KÄSE UND ANDERE LECKEREIEN

LECKEREIEN

- ✘ Lasagne von Himbeere und Orange mit Minzpesto
- ✘ Mini Cheesecake "New York"
- ✘ Homemade Pralinen
- ✘ Fudge Brownies
- ✘ Cheesecake mit Blaubeer-Kompott
- ✘ Mohnbuchtel mit Vanilleschaum
- ✘ Champagner-Jelly mit Waldbeeren und 22 Karat Blattgold
- ✘ Frische Früchte
- ✘ Schmandküchlein mit karamellisierten Äpfeln
- ✘ Grütze von Waldbeeren mit Tonkabohnensauce
- ✘ Charlotte russe

KÄSE

- ✘ Französische Käseauswahl mit zweierlei vom Wein und Feigensenf
- ✘ Parmesan & Gorgonzola mit Birne
- ✘ Variation von der Käseschmiede mit Feigensenf und Trauben
- ✘ Gekräuterter Ziegenkäse mit gebrannten Mandeln
- ✘ Butter-Brioche mit Feigensenf und Taleggio oder Brie de Meaux

SAUCEN

- ✘ Vanille, Schokolade, Zimt-Mohnschaum
- ✘ Honigschaum, Himbeere, Waldbeere
- ✘ Erdbeere, Grappa Aprikose, Orangensauce



MENÜS





3 GÄNGE

MENÜ 1

Süßkartoffelsuppe mit Chili-Vanille-Schaum

Gebratene Maishähnchenbrust auf Babyspinat mit Tomatengnocchi

Orangen-Joghurtcreme mit Pistazien- Krokant

MENÜ 2

Zupfsalate mit gebrannten Walnüssen und Gorgonzola-Feige

Dorade Royal auf jungem Mangold, Buttermilch-Limonen-Risotto

Lasagne von Himbeere und Mango mit Kürbiskernstaub

MENÜ 3

Gekräutertes Kartoffelsüppchen, Coppa-Chip

In Barolo geschmorte Rindernüßchen auf sautierten Austerseitlingen mit Rote Bete und Kartoffelstampf

Kokosnuss-Mousse mit Schokoladen-Espuma

MENÜ 4

Ziegenkäse flambiert mit Heidehonig an Feldsalat

Gekräutertes Rinderfilet mit Romanesco-Bohngemüse und Steinpilz-Risotto

Gebrannte Kaffee-Amaretto-Crème



4 GÄNGE

MENÜ 1

Zanderfilet, kross gebraten, mit Champagnerkraut

Crème von roten Linsen mit Laugen-Croûtons

Schweinefilet mit Parma Chip, Marsala-Zitronensauce an Gemüse des Marktes mit Ackergold

Tiramisu mit Cassis

MENÜ 2

Salat von Wildkräutern mit gebratenen Riesengarnelen und Pinienkern-Krokant

Crème von Petersilienwurz mit Grissini

Kalbsmedaillons mit gebratenen Steinpilzen, geröstetes Gemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse mit eingelegten Kumquats

MENÜ 3

Avocado-Flusskrebssalat mit Frisée und Limonenluft

Consommé-Double mit Pinienkernklößen

Angeräucherter Wildschweinbraten mit Portweinbirne, getrüffeltem Wirsing und Nuß-Schupfnudeln

Halbflüssiges Schokoladen-Soufflé mit Walnusseis



MENÜ 4

Essenz von Flaschentomaten, Topfenklößchen

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelenragout und Parmesan-Crunch und Rucola

Gebratener Lammrücken mit Szechuanpfeffer-Kruste, gerösteter Knoblauch,
dicken Bohnen und Thymiannocken

Crème Brûlée mit Pralineneis

MENÜ SPEZIAL

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Butter-Crôtons

Knusprige Ente mit Orangenjus, Portweinkraut, Rosenkohl, Laugenknödel

Pralinen Crème mit Himbeer-Hippe

oder Hauptgang in zwei Gängen: (je nach Möglichkeit vor Ort)

Erster Gang: Entenbrust mit Portweinkraut und Laugenknödel

Zweiter Gang: Entenkeule mit Rosenkohl-Kürbis-Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree



AGB'S





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €
ZZGL. DER GESETZLICHEN MWST.

VORRANG

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereinbart wurden.

PREISE - ZAHLUNG - INKASSO - GÜLTIGKEIT

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB's unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und der Lieferung an den Kunden mehr als 3 Monate verstrichen sind.

TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

STORNIERUNG

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir

- ✘ 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%
- ✘ 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%
- ✘ 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75%
- ✘ 2 Tag vor dem vereinbarten Liefertermin 90% des Auftrages.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

MINDESTBESTELLWERT

Mindestbestellwert 50,00 €



TRANSPORTKOSTEN UND HAFTUNG

Der Mindesttransportpreis für Lieferungen von Essen, Getränke und Geschirr/ Mobiliar beträgt € 10,- im Hannover Stadtgebiet. Wir behalten uns vor, Auf- und Abbau, sowie Be- und Entladezeiten nach gesondertem Aufwand zu berechnen. Versenden wir Ware oder sonstigen Mietgegenstand außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung an den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigen Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Gefahrtragung mit dem Zeitpunkt der Fahrzeugankunft am Bestimmungsort über.

MÄNGEL

Bitte überprüfen Sie Equipment, Speisen und Getränke bei Ankunft auf eventuelle Mängel, Mengen Differenzen und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen stattfinden, gilt die Lieferung als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig.

SCHADENSERSATZPFLICHT

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens nachgewiesen werden können. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE/RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertagen. Die Abholtage (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

VERTRAGSZWECK

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am selben Ort benutzen.



PFLICHTEN DES KUNDEN

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, verpflichtet: - den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern - uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist - alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

BESICHTIGUNGSRECHT

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hannover. Gerichtsstand ist Hannover.



Berrymans Timo Holtmann
Große Barlinge 4
30171 Hannover

Tel: 0511 44981791

Fax: 0511 26293790

www.berrymans.de

Email: info@berrymans.de

Hannover April 2015