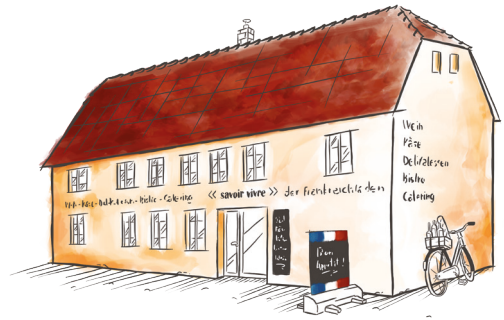


savoir vivre

MEIN FRANKREICHLADEN



Speisen für Ihr Catering

Suppen

- » Dreierlei Zwiebelsuppe mit Weißwein
- » klare Hühnersuppe mit buntem Gemüse
- » Tomaten-Orangen-Crèmesuppe
- » Klare Hühnersuppe mit buntem Gemüse
- » Rindfleischsuppe mit Gemüse
- » Lammeintopf mit Bohnen
- » Fischsuppe maison
- » Wirsingintopf

Fleisch

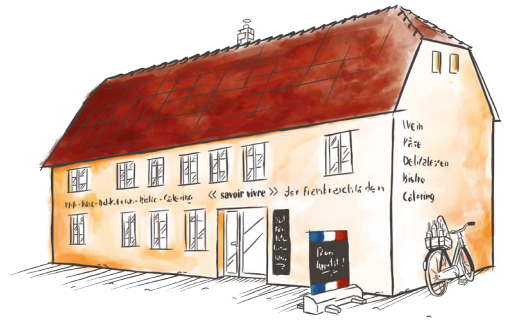
- » Krustenbraten v. Schwein mit Rosmarin & Honig
- » Provenzalische Hähnchenunterschenkel gegrillt
- » Gekräuterte Spannferkelrolle
- » Provenzalische Lammkeule
- » Boeuf Bourguignon
- » Coq à la bière
- » Coq au vin

Beilagen

- » Backkartoffelecken in Paprika & Meersalz
- » Truffade - Kartoffel-Tomaten-Pfanne
- » Basmatireis à la français
- » Französisches Baguette
- » Rosmarinkartoffeln
- » Kartoffelgratin
- » Cous Cous

Gemüsebeilagen warm

- » Kohlrabi in Petersilienbutter geschwenkt
- » Buttermöhrrchen in Apfelwein gekocht
- » Choucroute (elsäbisches Sauerkraut)
- » Ratatouille nicoise - Gemüsetopf
- » Champignons mit Petersilie
- » Chicorée mit Käse gratiniert
- » Speckbohnen



Speisen für Ihr Catering

Salat

- » Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten
- » Tomaten-Gurken-Ziegenkäsesalat mit Oliven
- » Grüner Salat mit fruchtiger Vinaigrette
- » Kartoffel-Lauch-Salat
- » Flusskrebssalat
- » Nizzaer Salat
- » Taboulé

kalte Speisen

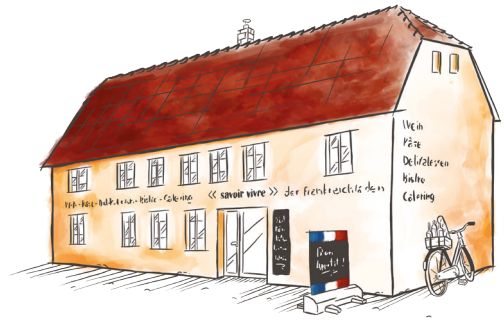
- » Antipasti – Pfefferonen, Oliven, Peppadew, Tomaten, Balsamicozwiebeln u.a.
- » Arrangement von luftgetrockneten Schinken & Salami
- » Auswahl von Terrinen & Pasteten
- » Käseauswahl aus frz. Rohmilchkäsen
- » Räucherfischplatte Mix

Dipp & Crèmes

- » Tomatenpaprikafrischkäse
- » Räucherlachsfrischkäse
- » Thunfischfrischkäse
- » Kräuterfrischkäse
- » Provenzalische Tapenade
- » Butterarrangement
- » Avocadocrème
- » Tomatenpesto
- » Zwiebelconfit

Dessert

- » Flammuse – Apfelaufbau aus dem Burgund
- » Obstsalat der Saison mariniert
- » Vanillefrischkäsecrème
- » Mousse au chocolat
- » Tarte au chocolat
- » Tarte au Citron
- » Crème brûlée



Speisen für Ihr Catering

Quiche vegetarisch

- » Quiche Möhre – Lauch
- » Quiche Zwiebelkuchen
- » Quiche Möhre – Champignon
- » Quiche provencal
- » Quiche Estragon – Ziegenkäse – Aprikosenkonfitüre
- » Quiche mit 3 Käsesorten

Die Neuen – vegetarisch

- » Süßkartoffelquiche
- » Quiche rote Beete – Thymian
- » Quiche Kürbis – Roquefort – Birne
- » Quiche Apfel – Porée – Bergschinken
- » Quiche mit Orangenmöhren, Ziegenkäse und Pinienkernen
- » Quiche mit Kürbis, karamelierten Apfel und Walnüssen

Quiche Fisch

- » Quiche Spinat – Lachs
- » Quiche mit Jakobsmuschel und grünem Spargel

Die Neuen – Fleisch

- » Quiche Wacholderschinken – Erbsen
- » Quiche Wacholderschinken – Zuckerschoten – Möhren
- » Quiche Merguez – Kartoffel – Rosmarin

Quiche Fleisch

- » Quiche Lorraine
- » Quiche Broccoli – Wacholderschinken
- » Quiche Hähnchen – Broccoli