

Speisen für Ihr Catering

Suppen

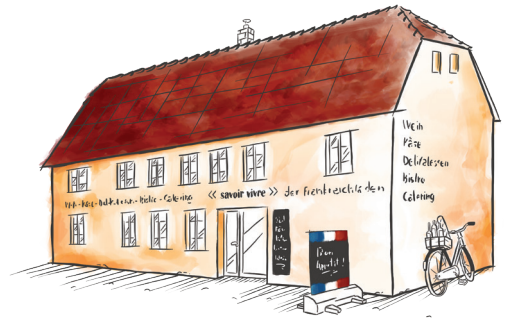
- » Dreierlei Zwiebelsuppe mit Weißwein
- » Cousinat - Kastaniensuppe a.d. Auvergne
- » Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe
- » Klare Hühnersuppe mit buntem Gemüse
- » Rindfleischsuppe mit Gemüse
- » Mango - Paprikasüppchen
- » Curry - Kokossüppchen
- » Sellerieschaumsüppchen
- » Tomatencrèmesuppe
- » Schwarzwurzelcrèmesuppe
- » Wirsingintopf
- » Fischesuppe maison
- » Kalte Gurkensuppe

Fisch

- » Fischfilet (nach Saison) z.B. Steinbeißer
- » Garnelenspieße klein/groß
- » Froschschenkel
- » Jacobsmuscheln

Fleisch

- » Krustenbraten v. Schwein mit Rosmarin & Honig
- » Provenzalische Hähnchenunterschenkel gegrillt
- » Schweinefilet im Schinkenmantel
- » Maishähnchenbrust mariniert
- » Provenzalische Lammkeule
- » Weißer Sauerbraten vom Kalb
- » Gekräuterte Spannferkelrolle
- » Blanquette de Veau
- » Boeuf Bourguignon
- » Pâté chinois
- » Coq à la bière
- » Coq au vin



Speisen für Ihr Catering

Beilagen

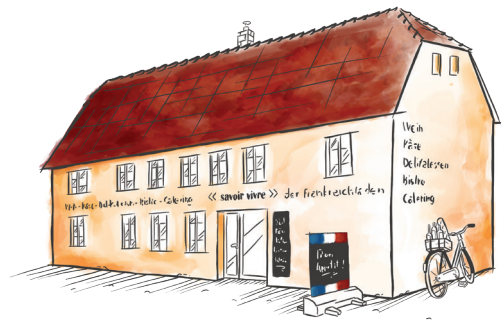
- » Backkartoffelecken in Paprika & Meersalz
- » Truffade - Kartoffel-Tomaten-Pfanne
- » Basmatireis à la français
- » Französisches Baguette
- » Rosmarinkartoffeln
- » Kartoffelgratin
- » Cous Cous

Salat

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

Gemüsebeilagen warm

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



Speisen für Ihr Catering

kalte Speisen

- » Antipasti – Pfefferonen, Oliven, Peppadew, Tomaten, Balsamicozwiebeln u.a.
- » Arrangement von luftgetrockneten Schinken & Salami
- » Auswahl von Fisch- und Meeresfrüchtepasteten
- » Käseauswahl aus frz. Rohmilchkäsen
- » Wildpasteten, Geflügelpasteten
- » Räucherfischplatte Mix

Dipp & Crèmes

- » Frischkäsecreme à la Maison
- » Provenzalische Tapenade
- » Butterarrangement
- » Avocadocrème
- » Tomatenpesto
- » Zwiebelconfit

Dessert

- » Flammkuchen – Apfelaufbau aus dem Burgund
- » Obstsalat der Saison mariniert
- » Basilikumfrischkäsecreme
- » Vanillefrischkäsecreme
- » Mousse au chocolat
- » Tarte au chocolat
- » Crème catalane
- » Tarte au Citron
- » Crème brûlée