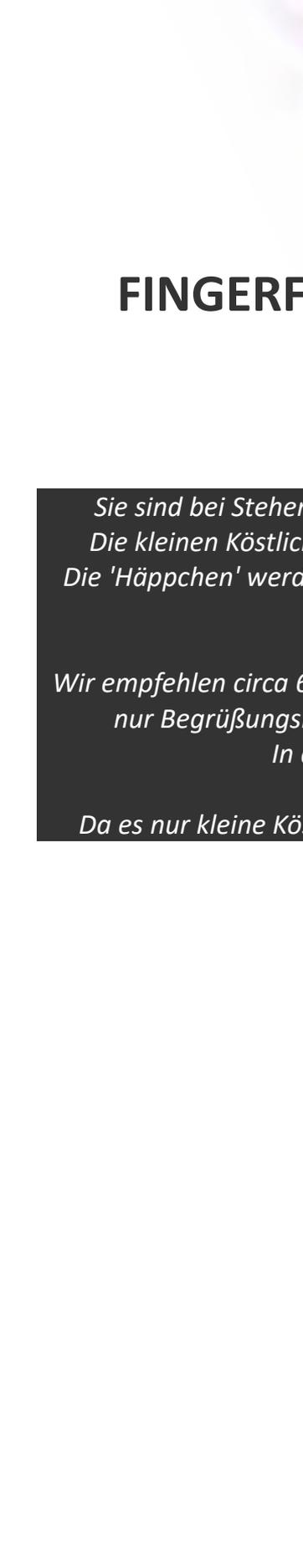




Vorspeisen

Canapees
Blätterteigschnecken
Mediterrane Tomatenecken
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Melonenschiffchen
Spargelröllchen
Roastbeef- oder Bratenplatte
Roastbeefröllchen mit Eimousse und grünem Spargel
Antipasti Bar
Fischplatte
Krabbenscocktail
Garnelenspieße
Caprese Platte
Winzerplatte
Schinkenplatte
Auberginen-Tomaten-Türmchen
Vitello Tonnato
...und vieles mehr!



FINGERFOOD

KCC
Kreatives Catering

*Sie sind bei Stehempfangen, Cocktailparties und Buffets nicht mehr wegzudenken!
Die kleinen Köstlichkeiten, die mit ein bis zwei Bissen im Mund verschwunden sind.
Die 'Häppchen' werden so zubereitet, dass weder Teller noch Besteck zum Verzehr nötig sind.*

*Wir empfehlen circa 6 unterschiedliche Gerichte bei 10 bis 20 Gästen. Möchten sie jedoch nur Begrüßungshäppchen reichen, sind 3 bis 5 Stück pro Person zu kalkulieren.
In der Regel rechnet man 5 Teile pro Person/Stunde.*

Da es nur kleine Köstlichkeiten sind, ist die Versuchung groß, alles auch zu probieren!

Eine kleine Auswahl an Fingerfood

Saté-Spieße mit Chili-Dip

Geflügelspieße

Gyrosfrikadellen

Tapasbällchen mit Tomatenchutney

Cocktailtomaten mit Frischkäsefüllung

Datteln im Speckmantel

Ofentortilla mit Pfefferbeißer

Laugen-Brie-Burger mit Birnenchutney

Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella-Spieße

...und vieles mehr!



Suppe

Hochzeitssuppe mit Markklößchen
Hochzeitssuppe mit Hähnchenfleisch und Nudeln
Senf-Rahmsuppe
Rucola-Frischkäse-Suppe
Waldpilzsuppe
Kartoffel-Zitronen-Suppe
Tomatensuppe
Sargelcremesuppe
Lauchcremesuppe
Hackfleisch-Lauch-Suppe
Gyrossuppe
Zwiebel-Rahmsuppe
Gulaschsuppe
Erbsensuppe
Linsensuppe
Bohnensuppe
Brokkoli-Cheeddar-Suppe
Ingwer-Möhren-Suppe
Peking Gulaschsuppe
Lasagnesuppe
...und viele mehr!



Salate

Möhrensalat
Eier-Lauch-Salat
warmer Kartoffelsalat
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Nudelsalat
Italienischer Schichtsalat
Coleslaw-Salat
Käse-Paprika-Salat
Geflügelsalat
Fischsalat
Wurstsalat
Taccosalat
Oliviersalat
Hering im Pelz
Glasnudelsalat
...und Vieles mehr!

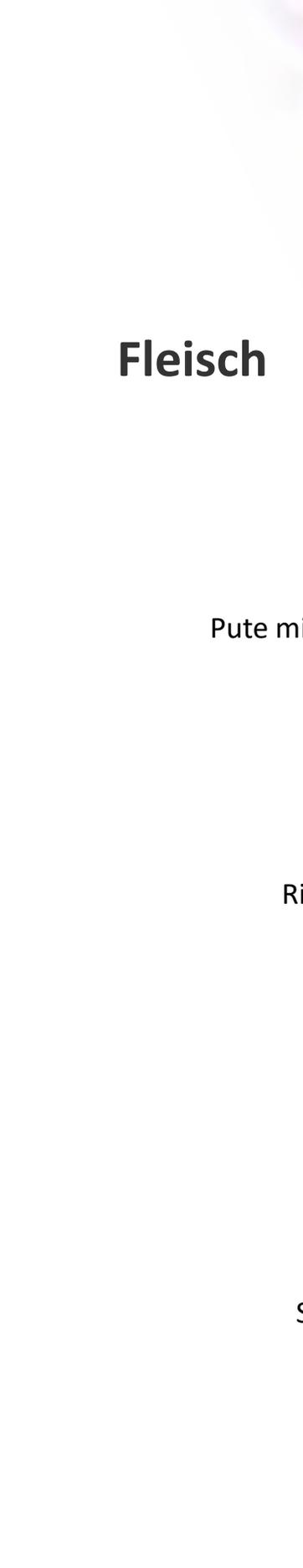
Salatbar

Essig-Öl-Dressing
Joghurtdressing
Himbeervinaigrette
Cocktaildressing
Honig-Senf-Dressing

...

mit

Mais, roten Bohnen, Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Oliven,
Croutons, Thunfisch, Feta, Mozzarella, uvm...



Fleisch

Geflügel

Putenknusperschnitzel

Putensteak

Pute mit Tomaten-Mozzarella oder Ananas-Käse gratiniert

verschiedene Putenbraten

verschiedene Sorten Geschnetzeltes

Rind

Burgunderbraten

Familienroulade

Rindergeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen

Sauerbraten

Rouladen

Hunsrücker Schmorbraten

Schwein

Schnitzelvariationen

Geschnetzeltes

Gulasch

Hackbraten

Frikadellen

Schweinefilet – verschiedene Zubereitungen

verschiedene Braten, z.B.:

Spießbraten

Frühlingsbraten

Kaminbraten

...und Vieles mehr!

Soßen



- Bratensoße
- Senfsoße
- Pfifferlingssoße
- Champignon-Rahmsoße
- Waldpilzsoße
- Zwiebelsoße
- Estragonsoße
- Tomaten-Kräutersoße
- Currysoße
- Zigeunersoße
- Kräuter-Dill-Soße
- Weißweinssoße
- Frischkäsesoße
- ...und viele mehr!**

Beilagen



Spätzle/ Knöpfe
frische Pasta
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln
Schmandkartoffeln
Sahnepüree
Gnocchi
Serviettenknödel
Klöße
Bandnudeln
Farfalle
Reis
Plov
Petersilienkartoffeln
Lasagne

Gemüse

Speckbohnen
Brokkoli mit Mandelbutter
Blumenkohl mit Bechamel
Möhren
Erbsen
Spargel
Rahmwirsing
Rotkohl
gefüllte Champignons

...und Vieles mehr!

Italienischer Abend



KCC
Kreatives Catering

Mediterrane Tomatenecken
Antipasti
Melonenwürfel mit Rucola und Parmaschinken
Nudelsalat „Mediterrana“
Italienischer Schichtsalat
Italienischer Brotsalat
Rucolasalat mit Parmesan
Bruschetta
Italienische Wraps
Caprese
Rinderbraten im Barolo geschmort
Involtini gefüllt mit getrockneten Tomaten
Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella gratiniert
Linguine mit Käse-Kräuter-Soße, Rucola, Parmesan & Hähnchenbrust
frische Pasta mit verschiedenen Soßen
Lasagne
Cannelloni
Gnocchis
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Ofengemüse
...und Vieles mehr!



Desserts

Panna Cotta mit Beerenmus
Cantuccini-Birnen-Mascarpone
Pfirsichspaltencreme mit kandierten Mandeln
Bratapfel-Mascarpone
Tiramisu
Schokocreame mit Sahnetopping
Mousse au chocolat
weiße Mousse
Schlemmercreme mit Erdbeerspiegel
Heerencreme
Oreocreme
Obstsalat
... und Vieles mehr!