



Fingerfood

**...die kleinen Hingucker
zum Schlemmen!**

Sate'-Spieße mit Chilidip im Schiffchen
Tapasbällchen mit Tomatenchutney
Wrapröllchen mit Hähnchenfleisch
Mini Burger mit Salatgarnitur
Melonenwürfel mit Parmaschinken und Rucola

* * *

Salate im Becherchen:
Kartoffelsalat mit Wienerle
Italienischer Brotsalat

* * *

Vegetarisch:
Ofentortilla
Käsespieß mit Obst
Tomaten-Mozzarella-Spieße

(ab 20 Personen)

**Bei Fingerfood sind keine Grenzen gesetzt, ob Fisch,
Fleisch, vegetarisch, vegan oder mit Suppe kombiniert...
Bei uns bekommen Sie Ihr individuell erstelltes Buffet
Ganz nach Ihren Wünschen!**

Geburtstag

...ein schöner Grund zu feiern

KCC
Kreatives Catering

Jägerröllchen von der Pute gefüllt mit frischen Champignons, Zwiebelchen und Käse
gerollt, paniert und gebacken

Partyschnitzel

* * *

Lasagne
nach Art des Hauses

Spätzle

Kartoffelspalten

* * *

Speckbohnenröllchen

Möhren mit Petersilie

Brokkoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

**Es gibt unzählige Möglichkeiten.
Stöbern sie in unserer Übersicht oder sprechen Sie uns an!
Wir erarbeiten gerne Ihr Lieblingsessen für den großen Tag.**

Hochzeitsmenü

„old school – new style“



KCC
Kreatives Catering

Bread, Butter and Cheese Bar

Käsebrett, Weintrauben, Kräuterbutter, Partyschmalz, Pfefferbeißer, Brotvariationen, Laugengebäck, Knabberstangen (ansprechend dekoriert)

Salat der Saison

mit Honig-Senf-Vinaigrette und Joghurt Dressing

Fingerfood

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
Sate'-Spieße mit Chilidip im Schiffchen

warmes Buffet

Schweinemedallions mit Waldpilzsoße
Putenröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken und Rucola
Tomaten-Kräuter-Soße
Burgunderbraten in Schalotten-Rotweinsauce

Knopfspätzle

Schmandkartoffeln mit Zwiebeln und Rauchfleisch (oder vegetarisch)
Serviettenknödel

Speckbohnenröllchen

Brokkoli mit Mandelbutter
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Möhren mit frischer Petersilie

Dessert

Schokocreme mit Sahnetopping
Pfirsichspaltencreme mit kandierten Mandeln



**deutsch-russisches
Hochzeitsmenü**

...wir kennen uns aus!

Hühnchensuppe mit Nudleinlage
(auch für Terrinenspiel)

Salate:

Oliviersalat
Frunchosa
Taccosalat
Granatapfel-Schichtsalat
Hering im Pelz
Antipastisalat
Tomaten-Auberginen-Türmchen
Salat der Saison mit Essig-Öl- und Joghurtdressing

Hauptgang:

Lachs an Blattspinat mit Dill-Weißweinsauce
Russischer Schaschlik
Schweineschnitzelchen mit Champignon-Rahmsauce
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gratiniert mit frischer Tomatensoße
Rinderschmorbraten mit Bratensoße
Putenbraten mit Kochschinken, Käse und Frühlingszwiebeln
Rosmarinkartoffelchen
frische Pasta
Wildreis
Schmandkartoffeln
Gemüseplatte

Obsttisch

Fischplatte (Flusskrebse, Surimi, Makrele, Lachs, Forelle, Garnelenspieße,...)
Käseplatte
Russische Fischplatte
Tomate-Mozzarella-Spieße
Melonenschiffchen

Auf Wunsch auch Borschtsch für den nächsten Tag

Alles nach russischen Rezepten, Abläufe bestens bekannt