

Catering

Buffet



Fleischgerichte

- 1. Hähnchenfleischstücke in Walnuss-Soße
- 2. Chicken Wings afrikanische oder 2.a) mediterrane
- 3. Kasseler oder (3a) geräucherte Putenbrust in Aprikosen-Curry-Soße
- 4. Kleine Würstchen im Blätterteigmantel
- 5. Polpette (Kleine Fleischbällchen in würziger italienischer Kräuter-Tomatensoße)
- 6. Putenbraten mit pikanter indonesischer Gado-Gado-Soße (Erdnuss/Chili)
- 7. Putenrolle mit italienischer Pesto-Paprika-Füllung
- 8. Schweinerücken „Oberpfalz“, gefüllt mit Dörpfleumen, mit Portugiesischer-Pflaumen-Soße
- 9. Sesam-Chicken-Bits. japanisch mariniert



Gemüsegerichte:

- 10. Antipasti, italienisch marinierte Gemüsestreifen
- 11. Biber Dolmasi, türkisch (kleine, mit würzigem Reis gefüllte Paprikaschoten)
- 12. Dolmades, griechisch (Weinblätter mit Reis-Kräuterfüllung)
- 13. Fallafel, arabisch (vegetarische Gemüse-Weizen-Bällchen mit Sesamsoße)
- 14. Gebratene Gemüse, türk. Art (Blumenkohl, Möhre, Zucchini oder Auberginen) mit Joghurtsoße
- 15. Mercimek Köftesi, türkisch (Rote-Linsen-Bouletten, vegetarisch)
- 16. Mücver, Gemüsepuffer
- 17. Pilze, mariniert auf russische Art



Salate

- 18. Bohnensalat, mexikanisch (rote Bohnen mit Mais, Paprika u. a.)
- 19. Chap Chye (Koreanischer Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse)
- 20. Cous-Cous-Salat, arabisch (Weizengrieß mit Tomate, Gurke, Paprika u. a.)
- 21. Dreierlei-Bohnen-Salat, amerikanisch (rote Bohnen, weiße Bohnen, Kichererbsen)
- 22. Grüne-Bohnen-Salat, (mit Walnuss-Soße)
- 23. Heringssalat, estnisch oder 23.a) schwedisch
- 24. Kartoffelsalat, türkisch, mit Zitronendressing, Gurke, Radieschen oder 24.a) scharf mit Paprika, Zwiebeln, Essig und Sumak
- 25. Kichererbsensalat, indisch (mit Paprikastückchen, Joghurt und Gewürzen)
- 26. Kisir, türkisch (pikanter Weizenschrotsalat mit Chili, Tomate und Petersilie)
- 27. Möhrensalat, türkisch (gebraten in Olivenöl, mit Knoblauch-Joghurtsoße)
- 28. Nudelsalat, mediterran (mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Olivenmarinade)
- 29. Plaki, türkisch (Rote-Bohnen-Salat)
- 30. Reissalat, indisch
- 31. Rohkostplatte, div. Salate mit div. Vinaigrettes
- 32. Rote-Beete-Salat, russisch (mit saurer Sahne und Meerrettich) oder 32.a) griechisch (mit Knoblauch und Rotweinessig-Öl-Marinade)
- 33. Tortellini-Salat mit Basilikumsoße
- 34. Weiße-Bohnen-Salat mit Thunfisch, italienisch
- 35. Weißkohl-Minze-Salat, transkaukasisch

Quark- und Gemüsepasten, KŠse:

- 36. Ajvar-Knoblauch-Käsecreme (Auberginen-Paprika Paste mit Frischkäse)
- 37. Frischkäse-Creme, ligurisch (mit Basilikum und gerösteten Pinienkernen)
- 38. Hommous, arabisch (gewürzte Kichererbsenpaste)
- 39. „Kaviar für arme Leute“, kaukasisch (Auberginen-Paprika-Tomaten-Mus)
- 40. Marinierte Mozzarella-Tomaten-Platte, italienisch
- 41. Quark-Dip, griechisch (mit Tomate, Knoblauch, Oregano)
- 42. Schafskäseplatte, kaukasische Art (und/oder Mozzarella) mit süß-sauren, roten Zwiebeln
- 43. Taramas, griechisch (Fischrogencreme)
- 44. Tzatziki, griechisch (Weißkäse mit Gurken und Knoblauch)

GebŠck mit div. Füllungen:

- 47. Blätterteigecken mit Lachs-Frischkäse-Füllung
- 48. Blini-Lachs-Röllchen, russische Art (feine Eierkuchen Scheiben, gefüllt mit Lachs)
- 49. Crostini, italienisch (mit div. Aufstrichen wie Pesto-, Paprika-, Auberginencreme)
- 50. Piroggen, russisch (Hefegebäck mit Fleisch- oder (50a) würziger Kartoffelfüllung)
- 51. Pizzaschnecken (mit Zucchini-Paprika-Füllung)
- 52. Pogaca, türkisch (Mürbegebäck mit Schafskäsefüllung)
- 53. Sigara Böregi, türkisch (knusprige, mit Feta gefüllte, „zigarrenförmige“ Teigröllchen)
- 54. Börek, türkisch (Gebäckstücke mit Spinat- oder Käsefüllung)

Desserts:

- 55. American Delight (Götterspeisewürfel mit Obstsalat und Vanillesahne)
- 56. Beerentraum (gemischte Beeren, Baiser, Vanillesahne)
- 57. Cappuccino-Mousse (Cappuccino- Mascarpone-Joghurt-Creme mit Schokoflocken)
- 58. Eierlikör-Tiramisu (ohne rohes Ei)
- 59. Exotischer Obstsalat
- 60. Mango-Mousse, indisch (Mango-Joghurt-Creme mit Gewürzen)
- 61. Orientalisches Helwa-Konfekt („Türkischer Honig“), portioniert in Papierförmchen
- 62. Revani. türkisch (Gebackener Grießkuchen mit Sirup)
- 63. Trifle, englisch (Schichtspeise mit Gebäck, Creme und Obst)
- 64. Wassermelonenkompott, italienisch mariniert mit Rum und Zimt oder Honigmelonenkompott mit Limone und Sekt bzw. kaukasisch mit Honig und Walnüssen (nach jahreszeitlichem Angebot)

Kuchen:

- 65. Mandelkuchen, Kirschstreuselkuchen, Schokoladenkuchen, Nusskuchen, Pfälzer Käsekuchen, Russischer Zupfkuchen, Amerikanische Brownies oder Muffins

Immer dabei: Pide und/oder Baguette oder Bauernbrot, auf Wunsch zusätzlich Kräuterbutter, -schmalz o.ä.

Spezial:

Eine ganze, schwedisch oder mediterran marinierte Lachsseite (ca. 1,2 kg) mit Honig-Senf-Dill-Soße bzw. Basilikum-Soße, aufgeschnitten