



KINDLEB CATERING

- Die Auswahlmappe für Ihr individuelles Buffet -





Suppen

- ◆ Karotten Ingwer Suppe
- ◆ Kürbiscremesuppe
- ◆ Herzhafte Gulaschsuppe
- ◆ Parmesancremesüppchen
- ◆ Gyrossuppe
- ◆ Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch
- ◆ Tomatencremesuppe
- ◆ Brokkoli Cremesuppe
- ◆ Soljanka
- ◆ Rinderbrühe mit Pfannkuchen streifen und Gemüse Julienne
- ◆ Hochzeitssuppe mit Eierstich, Sago und Gemüsestreifen

Salate

Salate können sowohl in Schüsseln, als auch einzeln portioniert angerichtet werden

- ◆ Rohkostsalatvariationen (Rotkohl-, Weißkohl-, Gurken-, Möhrensalat)
- ◆ Tomatensalat
- ◆ gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing
- ◆ mexikanischer Taco Salat bestehend aus Kidneybohnen, Mais, angebratenen Hackfleisch Käse und Tacos
- ◆ italienischer Nudelsalat mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella
- ◆ Tortellini Salat
- ◆ bunter Couscous Salat mit mediterranem Gemüse
- ◆ chinesischer Glasnudelsalat
- ◆ Kartoffelsalat
- ◆ fruchtiger Geflügelsalat
- ◆ Rindfleischsalat
- ◆ griechischer Bauernsalat mit Fetakäse würfeln und Öldressing
- ◆ Wurstsalat
- ◆ Wurst Käse Salat





Kalte Platten

- ◆ Tomate-Mozzarella „Caprese“ mit Basilikum Pesto und Olivenöl
 - ◆ Hähnchen-Ananas-Platte süß-sauer mariniert
 - ◆ Anti Pasti Platte
 - ◆ Räucherfisch Platte
- ◆ Schlachte platte mit Aufschnitt von Fleischern aus der Region
 - ◆ Käse- Platte bestehend aus verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten
- ◆ Schinken-Platte bestehend aus verschiedenen Schinkensorten
 - ◆ frische Gehacktes Platte mit Zwiebelwürfeln
 - ◆ Flammkuchenschnecken mit Schinken, Käse und Kräuter Schmand
 - ◆ Gefüllte Eier
 - ◆ zweierlei Wraps mit Schinken und Käse Füllung
 - ◆ Miniburger Platte(kalt)
 - ◆ gemischte Canapé Variationen mit Aufschnitt, Käse oder Räucherfisch
- ◆ Tomaten Bruschetta mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln auf gerösteten Baguette
 - ◆ Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan
- ◆ Happy Spoons mit Räucherlachs-Röschen auf Kartoffel Rösti und Frischkäsedipp
 - ◆ Schinken Melone Platte
 - ◆ Gemischte Fingerfood Spießvariationen





Bratengerichte

Empfehlung am Buffet (Richtlinie bis ca. 50 Personen): 1-2 Bratengerichte und 1 Fischgericht plus dazugehörige Beilagen. Pro gewähltes Gericht empfiehlt es sich ein Gemüse auszuwählen. Zudem je nach Geschmack ein Rustikales Gericht, sowie ein Vegetarisches Gericht.

- ◆ Putenrollbraten
- ◆ Kassler braten
- ◆ Schwarzbierbraten
- ◆ Wildschweinbraten
- ◆ Hirschbraten
- ◆ Burgunder Braten
- ◆ Rinderrouladen nach „Hausfrauenart“
- ◆ „Räuberbraten“ vom Schweinenacken
- ◆ Schweinebäckchen in Rotweinsauce
- ◆ Entenbraten bestehend aus Entenkeule und Entenbrust
- ◆ Mit niedrig Temperatur gegartes Poullé Pork
- ◆ Hähnchenroulade im Speckmantel mit Brokkoli-Käse Füllung
- ◆ Spanferkel Rollbraten





Klassiker und Rustikales

- ◆ Überbackenes Steak au four
- ◆ gebratene Putensteaks mit Tomate Mozzarella gratiniert
 - ◆ Mini Schweineschnitzel
- ◆ Mini Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken Käse Füllung
 - ◆ gemischte Grillpfanne (Mini Bratwürste, Rostbrätel mit Röstzwiebeln Hacksteaks)
 - ◆ Schweinesteaks „Strindberg“ mit Zwiebel Senfkruste
 - ◆ gemischte Steakpfanne (Pute, Schwein, Rind)
- ◆ Wickelklöße ala „Oma Lilly“ wahlweise mit Petersiliensoße oder Meerrettichsoße und Rindfleischwürfeln
 - ◆ Spareribs mit rauchiger Barbecue Soße mariniert
- ◆ Mit Mozzarella überbackene Hackbällchen „Toskana“ in Paprika Sahnesoße
 - ◆ überbackene Schinkenröllchen in Tomaten Sahne Soße
 - ◆ Gyrospfanne mit Zaziki
 - ◆ Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinenacken
- ◆ Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahmsoße
 - ◆ Schweinefiletmedaillons in Pfeffersoße

Fischgerichte

- | | |
|--|--|
| ◆ gedünstetes Lachsfilet in Blattspinat Rahmsoße und geschwenkten Bandnudeln | Möhrengemüse und Kräutersoße |
| ◆ Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete Perlgrauen Ragout und frittierter Petersilie | ◆ Zwergwels Filet mit gebratenen Garnelen auf Gemüse Ratatouille |
| ◆ Gebratenes Steinbeißer Filet auf Kohlrabbi | ◆ Dreierlei Fischpfanne bestehend aus Zander, Zwergwels und Lachsfilet auf Kartoffel Lauch Gemüse in Sahnesoße |
-



Vegetarische Gerichte

- ◆ Gedämpfte Kartoffelroulade mit Pilzfüllung
 - ◆ Gemüsestrudel mit Kräutersoße
- ◆ gefüllte Champignons mit Couscous und Käse überbacken
 - ◆ Selerieschnitzel
- ◆ exotische Vegetarische oder Vegane Gemüsepfanne mit Kokosmilch
 - ◆ Gefüllte Paprika mit Kräuterreis und Tomaten Soße
- ◆ Gebackener Fetakäse mit Gemüsewürfeln und Knoblauchöl
- ◆ Gnocchi Pfanne mit Basilikum Pesto Kirschtomaten Rucola und Fetakäse würfeln
 - ◆ Überbackene Gemüse Lasagne

Beilagen

- | | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------------------|
| ◆ Schupfnudeln | ◆ Serviettenknödel | ◆ Petersilienkartoffeln |
| ◆ Miniklöße | ◆ Kartoffelgratin | ◆ Frittierte Kartoffel Variation |
| ◆ Spätzle | ◆ Bandnudeln | ◆ Dillkartoffeln |
| ◆ Rosmarin Kartoffeln | ◆ Reis | ◆ Kartoffelpüree |
| ◆ Bratkartoffeln | ◆ Bratkartoffeln | |
| ◆ Kartoffelspalten | ◆ Herzoginkartoffeln | |
| ◆ Semmelknödel | ◆ Krokette | |





Gemüsesorten

- ◆ Bunte Gemüsepfanne der Saison
 - ◆ Apfelrotkohl
 - ◆ Sauerkraut
 - ◆ Rahmwirsing
 - ◆ Mediterranes Grillgemüse
- ◆ Grüne Bohnen im Speckmantel
 - ◆ Erbsengemüse
 - ◆ geröstetes Wurzelgemüse
- ◆ Blumenkohl- Brokkoli Röschen mit Sauce Hollandaise
 - ◆ Ganze Champignonköpfe
 - ◆ Champignonrahmsoße
- ◆ buntes Bohnen Ragout (grüne Bohnen, Kidneybohnen und weiße Bohnen)
- ◆ Buttergemüse mit Sauce Hollandaise

Für die kleinen Gäste

- ◆ Pommes Frites mit Hähnchennuggets
- ◆ Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
 - ◆ Nudeln mit Tomatensoße
 - ◆ Kartoffelpuffer mit Apfelmus
 - ◆ Salamipizza vom Blech





Dessert

- Toblerone Mousse au Chocolat
- ◆ Schokoladen-Pudding mit Vanillesoße
 - ◆ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ◆ Panna Cotta mit zweierlei Fruchttopping
 - ◆ weißes Mousse au Chocolat
 - ◆ Dunkles Mousse au Chocolat
 - ◆ After Eight Mousse
 - ◆ Solero Joghurt Creme
 - ◆ Erdbeer-Skyr-Crumble
 - ◆ Zitronen Joghurt Creme
 - ◆ Götterspeise mit Vanillesoße
 - ◆ Erdbeer Sahne Creme
 - ◆ Apfelstrudel mit Vanillesoße
 - ◆ Obstplatte
 - ◆ Obstspieße



SOFTEIS FÜR ALLE.
DER SÜSSE HÖHEPUNKT IHRES EVENTS!

VERMIETUNG VON EISMASCHINEN
SORTEN, WAFFELN & MEHR
NACH IHRER WAHL



**KINDLER
CATERING**