

Vorschläge für ein Catering „deutsches Essen“

Kaltanteil:

verschiedene Brotaufstriche mit Brot und Baguette (z.B.: Knoblauch, Dattel-Curry, Thunfisch, Kräuter, Paprika-Feta)
Kartoffelsalat
Gurken-Joghurt-Suppe
Wurst-Käse-Salat
gefüllte Eier oder Eiersalat
Orangen-Fenchel-Salat mit Walnusstopping
Lachstatar mit Avocado-creme auf Quinoasalat
Zwiebelkuchen
Partybrötchen mit Schinken und Käse
Pizzaschnecken (auch vegetarisch)
verschieden gefüllte Wraps (vegetarisch, Thunfisch, Hähnchen)
Heringssalat
Fischplatte mit geräuchertem Fisch
Aufschnittplatte
Käseplatte
Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung
Spargel-Schmand-Küchlein
Rote Beete Carpaccio mit Salat und Ziegenkäse
Linsen-Lauch-Salat
Lachs-Kräuter-Pfannkuchenröllchen
Geflügelsalat mit Mandarinen

Warmanteil:

Knoblauchsuppe mit Hirtenkäse
Soljanka
Beefsteaks, Mischgemüse und Kartoffeln
Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffeln
Rinderrouladen, Rotkraut und Klöße
Sauerbraten, Rotkraut und Klöße
Rippchen, Sauerkraut und Semmelknödel
geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
Gulasch und Knödel
Wildgulasch oder Wildbraten mit Preiselbeerbirne und Knödel
Putengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Spätzle
Königsberger Klopse
(vegetarisch) gefüllte Zucchini und/oder Champignons
vegetarisch gefüllte Kartoffelknödel auf Rahmspinat
Kartoffelgratin
Lachs auf Spinatbett mit Nudeln

Dessert:

Schokomousse mit Himbeerkompott
Quarkcreme nach Schwarwlder-Kirsch-Art
Zitronencreme mit Mandarinen
Vanillegrie mit roter Grtze
Wackelpudding mit Vanillesoße
Minikchlein nach Wahl