



Baukasten für Menüs & Buffets

Suppen

- Champignon-Cremesuppe mit Petersilienpesto & Croûtons
- Tomatensuppe mit körnigem Frischkäse & frittiertem Ruccola
- kräftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot
- scharfe Ofensuppe (mit Schwein oder Geflügel, Erbsen & Ananas)
- Kürbissuppe mit Ingwer & Apfel (saisonal)
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Süßkartoffelsuppe mit Ruccola
- Zucchini - Käsecreme - Suppe mit Schwarzbrotcroûtons (saisonal)
- Gazpacho - kalte Gemüsesuppe (für heiße Sommertage)
- Kartoffelsuppe

Salate & Vorspeisen

- Vitaminecke "pmlounge" zum selbst kreieren
(verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch, Zwiebel, Fetakäse, Oliven, Salatkerne, verschiedene Dressing & Ciabatta)
- Gurkensalat mit Schnittlauch & saurer Sahne
- Ruccola mit Parmesan & Pinienkernen
- Ruccola - Salat mit Erdbeeren, Parmesan & Limettendressing
- Käse - Apfel - Walnuss - Salat
- Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln & Kräutern
- Möhren - Koriander - Sesamsalat
- Avocado - Mango - Mozzarella - Salat mit Chili
- Melonen - Feta - Minz – Salat
- orientalischer Couscous-Gemüse-Salat
- Tomate - Mozzarella - Basilikum geschichtet
- Meeresfrüchtesalat mit Zitronenvinaigrette & Sellerie
- Rote Beete Carpaccio mit Fetabröseln & Ruccola
- Feldsalat mit Granatapfelkernen, Birnen & Walnüssen
- Anti Pasti Platte (gebackene Auberginen, gegrillte Zucchini & Fenchel, eingelegtes & gefülltes Gemüse)
- Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch
- kalte Platten mit Wurst-, Käse- oder Fischspezialitäten, Butter & Brotvariation



Baukasten für Menüs & Buffets

Geflügel

- Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Hähnchenpfanne mit Ruccola-Frischkäsesauce
- Fruchtiges Hähnchen-Curry
- Hähnchenbrustwürfel in Orangen-Senf-Sauce
- Hähnchenbruststreifen in Eierlikör - Sahne - Sauce mit Zuckerschoten
- Picatta vom Hähnchen (in Parmesan-Ei-Hülle) an Tomaten-Basilikum-Sauce
- mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten, Oliven & Ruccola
- marinierte Entenbrust
- Hähnchenschnitzel paniert

Schwein

- Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Zitronensauce
- Schweinelende: in Orangen-Pfeffer-Sauce oder Gorgonzola-Spinat-Sauce
- Schweineschnitzel paniert
- kleine Hackbällchen mit Tomatensauce

Rind:

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- kleine gefüllte Rouladen (Hausfrauenart)

Fisch

- Ofenlachs mit Kräutern & Meersalz
- Saltimbocca vom Hokifilet (Tiefseehecht) mit Salbei & Parmaschinken
- Kabeljaufilet oder Lachsfilet
- Wildlachsfiletwürfel
- gebratene Garnelen
- Saucen-Varianten:
Limetten - Hollandaise, Spinat - Kokossauce, Wildkräuter-Frischkäsesauce, Zitronen-Basilikum-Sauce



Baukasten für Menüs & Buffets

Beilagen

- Tagliatelle (hell, rot, grün oder schwarz)
- Wildreis
- Tomaten - Ebly
- Gemüse - Couscous
- Rosmarin - Kartoffeln oder Parmesan - Kartoffeln
- Klassische Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Röstisticks, Westernkartoffeln oder Krokettenbällchen
- Semmelknödel oder Mini-Knödel
- Gorgonzola - Spätzle
- gebratene Polenta-Ecken

- Rahmchampignons
- mediterranes Gemüse
- rustikaler Karottenmix
- Kaisergemüse
- Bohnen im Speckmantel
- Mandelbrokkoli
- junge Möhren
- Blumenkohl mit Semmelbröseln
- gebratene Kürbisspalten (saisonal)
- Ratatouille-Gemüse
- Spargel weiß oder grün mit Sauce Hollandaise (saisonal)
- Rotkohl
- Rosenkohl mit Speck
- Kohlrabigemüse mit Petersilienpesto

vegetarisch

- orientalische Couscous - Möhren - Frikadellen
- Avocado - Pasta mit Cocktailtomaten
- Zucchini - Piccata (saisonal)
- Gemüsecurry mit Kokosmilch



Baukasten für Menüs & Buffets

für die kleinen Gäste

- Spaghetti mit Tomatensauce
- kleine gebratene Wiener
- Bolognese (vom Rind & Schwein oder Geflügel)
- knusprige Hähnchen-Nuggets
- kleine Schnitzelchen vom Schwein oder Hähnchen
- Pommes Frites / Potato Dippers / Süßkartoffelpommes
- Fischstäbchen

Desserts

- Tiramisu: - klassisch mit Kaffee & Amaretto
 - Schoko-Orange
 - Spekulatius-Waldfrucht
 - Bratapfel
 - Limoncello-Limette
 - Erdbeere-Minze
 - Pfirsich-Quark
 - Brownie-Mascarpone-Eierlikör
- Mousse au chocolate Zartbitter oder weiß
- Erdbeer-Sekt-Dessert (Sektpudding mit Erdbeerpüree & Minze)
- Pana Cotta: - mit Kokos & Heidelbeeren
 - mit Kiwi
 - mit Rosmarin, Hibiskus & Orangen
- Mandelquark mit Amarettinis und Früchten nach Wahl
- leichte Zitronen-Joghurtcreme mit Beeren
- Balsamico-Erdbeeren mit Mascarponecreme (saisonal)
- Erdbeer-Carpaccio mit grünem Pfeffer oder Pistazien & Zitronensorbet (saisonal)
- Apfelmus-Trifle (Schichtdessert mit Mascarpone-Quarkcreme)
- verschiedene Muffins
- Obstplatte oder Obstspieße nach Saison
- Eiskugeln nach Bedarf



Baukasten für Menüs & Buffets

Fingerfood

- Aprikosen oder Pflaumen im Speckmantel (warm)
- Aprikosen oder Pfirsiche im Schinkenmantel mit Basilikum
- Feta-Zucchini (gegrillt)-Spieß
- Feta-Melonen-Minz-Spieß
- Käse-Weintrauben-Spieß
- Tomate-Mozzarella-Spieß
- Anti-Pasti-Spieße
- gegrillte Ananas im Speckmantel
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- Kaviar-Eier auf Löffel
- gefüllte Créperöllchen
- Ziegenkäse-Erdbeer-Canapés
- Falafel-Sesam-Bällchen
- Brotchips mit Kräutern und verschiedenen Dips
- Gurkenröllchen mit Frischkäse gefüllt
- Rote-Beete-Taler mit Ziegenfrischkäse
- Honigmelone im Schinkenmantel
- gegrillte Zucchini mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Auberginen-Sandwich mit Oliven-Fetacreme gefüllt
- gegrillte Polenta-Taler mit Bruschetta
- gegrilltes Gemüse mit Fetacreme oder Ziegenfrischkäse im Glas
- orientalische Couscous-Plätzchen
- Hackbällchen-Spieße
- herzhafte Muffins (z.B. mit Schinken & Lauch, Käse, Gemüse, Fetakäse)
- belegte Häppchen mit Wurst, Käse & Lachs

- verschiedene kleine Desserts
- Obstspieße nach Saison
- kleine Kuchen

Dips zur Wahl

- Curry-Mango / Ruccola-Frischkäse / Ruccola-Paprika-Pesto / Paprika-Fetacreme
Jogurt-Minze / Tomate-Balsamico / Gemüse-Salsa