

„Buffet Griechisch“

Buffet Griechisch mit:

- o Gyros aus der Riesenpfanne
- o Schweinelende „Mykonos“ (*gefüllt mit Feta-Senf-Creme aus dem Heißrauchofen*)
- o Scampi in Knoblauchmarinade aus der Riesenpfanne
- o Rinderfilet „Olymp“ am Stück *im Smoker auf Apfelholz butterweich gegart*
- o Griechische Steaks „El Creco“ mit Feta gefüllt frisch vom Grill
- o Tiropitakia (Feta in Blätterteig) aus dem Holzbackofen
- o Putensteak „Athen“
- o Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Feta)
- o Suflaki (Fleischspieß)
- o Souzouki (Hackfleisch gegrillt)
- o Griechische Hähnchenpfanne „Chalkidiki“ mit Bohnen und Fetakäse
- o Feta paniert
- o Calamaris
- o Fischfilet „Santorini“ in Tomatensauce mit Feta überbacken
- o Garnelenpfanne in Weißweinsauce
- o Lammfilet „Korfu“ frisch vom Grill
- o Bauernspieß „Rhodos“ (Schweinefilet, Lammfilet) frisch vom Grill

Beilagen:

- o Tsatziki
- o Griechischer Bauernsalat
- o Krautsalat
- o Kretanische Kartoffeln
- o Reis
- o Metaxasauce
- o Weißweinsauce

„Buffet Mediterran“

Buffet Mediterran:

- o Schweinelendchen in Gorgonzolasauce aus der Riesenpfanne
- o Putenfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse aus dem Smoker
- o Schweinefilet „Italia“ gefüllt mit Tomate, Spinat und Mozzarella
- o Rinderfilet am Stück *auf Apfelholz gegrillt mit Gorgonzolacreme überbacken*
- o Fleischspieß Palermo frisch vom Grill
- o Filethäppchen „Vesuv“ (*Schweinefilet mit Mozzarella und Ital. Schinken*)
- o Saltimbocca „Marco“
- o Riesengarnelen im Käse-Sahnebett
mit Italienischen Kräutern und Parmesan überbacken aus dem Holzbackofen
- o Hähnchenfiletspieße *mit Cocktailltomaten und mit Käse überbacken*
- o Garnelen-Venezia in Weißweinsauce
- o Zuchinischiffchen mit Hackfüllung und Käse überbacken
- o Rabas Empanadas (*Tintenfischstreifen ausgebacken mit Cocktailsauce*)
- o Garnelen-Saganaki in scharfer Tomatensauce
- o Seeteufelfilet „Saltimbocca“
- o Lachsfilet „Mediterran“ in Sahnesauce aus dem Holzbackofen
- o Austern mit Edelkäse gratiniert
- o Calamaris mit Ratatouille-Füllung
- o Kaiserbrasse mit Tomate-Frischkäse-Füllung
- o Tilapia-Loin, *verfeinert mit luftgetrocknetem Filet vom iberischen Schwein und frischem Thymian am Spieß, frisch vom Grill*

Beilagen:

- o Ofenkartoffeln Siziliana
- o Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- o Italienischer Salat mit Senfdressing
- o Caprese (Tomate-Mozzarella)
- o Nudelsalat
- o Reis
- o Ratatouille
- o verschiedene Saucen

„Buffet Rustikal“

Buffet Rustikal:

- o Ochs am Spieß mit Pfeffersauce
- o Zwiebelgeschnetzeltes vom Rind
- o Pfefferlendchen aus der Riesenpfanne
- o Grillhaxen aus dem Holzbackofen auf Sauerkraut
- o Spanferkelbraten aus dem Holzbackofen
- o Schweinenacken im Salzbett
- o Schweinelende gefüllt mit Bratwurstfülle aus dem Smoker an Rahmsauce
- o Schweinelende gefüllt mit Kochschinken, Schmand und Käse aus dem Smoker
- o Salzbauch aus dem Holzbackofen
- o Weißkrautauflauf „Rustikal“
- o Lammkeule gegrillt auf Rosmarinjus
- o Geräucherte Entenbrust aus dem Smoker

Beilagen:

- o Bratkartoffeln
- o Sauerkraut
- o Klöße
- o Semmelkloß
- o Gemüsegratin
- o Grillgemüse
- o Spätzle
- o Kartoffelgratin
- o Kartoffelsalat
- o Kartoffelrösti
- o Rotkraut
- o Selleriepüree
- o Kartoffelpüree
- o Petersilienpüree

Selbstverständlich führen wir auch die traditionelle fränkische Küche

„Buffet Exklusiv“

Buffet Exklusiv:

- o Flusskrebsschwänze auf Pilzbett im Weckglas gegrillt*
- o Bisonfilet an Morchelrahmsauce*
- o Entrecote am Stück im Smoker gegrillt an Peppersauce*
- o Chateaubriand an Cognacsauce*
- o Schweinefilet „Gourmet“*
gefüllt mit Pfifferlingen, Brät und Kräutern aus dem Smoker
- o Truthahnfilet in Zwiebelmarinade am Stück aus dem Heißrauch*
- o Kalbsschnitzelröllchen gefüllt mit Spargel in Rahmsauce*
- o Rinderfilet am Stück aus dem Smoker*
mit Käsecreme oder Kräuterbutter überbacken
- o Jakobsmuscheln mit Edelkäse gratiniert*
- o Ganzes Lachsfilet in Sahnesauce aus dem Holzbackofen*
- o Austern mit Edelkäse überbacken*
- o Jakobsmuschel-Garnelen-Duo im Speckmantel*
- o Gegrillte Hummerschwanzhälften in würziger Buttersauce*
- o Rote Meerbarbenfiletspieß „Limette“*
- o Grillspieß „Meeresfrüchte-Lachs“ in einer frischen Marinade mit Thymian*
- o Königskrabben mit verschiedenen Dips*

Beilagen:

- o Kartoffelgratin*
- o Gemüsegratin*
- o Prinzessbohnen im Speckmantel*
- o Nudeln*
- o Safranreis*
- o Spätzle*
- o Verschiedene Salate*
- o Verschiedene Saucen*

„Amerikanisches Edel-Buffet“

Amerikanisches Edelbuffet:

- o Shrimps-Cocktail *in Orangenhälfen serviert*
- o Louisiana Flusskrebs-Cocktail
- o Rinderfilet im Bacon-Mantel
- o Hähnchenfilet nach Cajun-Art
- o Truthahnfilet Farmer-Art
- o Smoky Mountain Chicken
(Hähnchenfilet mit Honigschinken gefüllt im Smoker gegart und mit Käse überbacken)
- o Buffalo-Rips (Rind)
aus dem Chuckwagon mit Blauschimmelkäsedressing oder Natur
- o Barbeque Spare-Rips
- o Bisonfilet *auf Eichenholz butterweich am Stück gegrillt mit Morchelrahmsauce*
- o Schweinefilet Montana *mit Steinpilzen und Brät gefüllt*
- o Gerupfter Schweinebraten *in würziger Sauce im Weißbrot serviert*
- o T-Bone-Steak *mit hausgemachter Grillbutter*
- o Carpetbac-Steak *(Schweinesteak gefüllt mit Shrimps)*
- o Barbeque-Spieße *(Schweinelende, Paprika, Maiskolbchen, Bacon, Zwiebeln)*
- o Roastbeef-Wellenspieße *mit würziger Sauce*
- o Hummerschwanz *mit Buttersauce gegrillt*
- o Überbackene Austern „Rockefeller“ *mit Spinat und Käse*
- o Lachsfilet „Barbeque“ *im Ganzen gegrillt*

Beilagen

- o Grillkartoffeln „Sour Creme“
- o Feine Gemüseplatte
- o Salatvariationen
- o Amerikanischer Krautsalat
- o Verschiedene Dip's im Brotlaib
- o BBQ-Saucen
- o Amerikanisches Eis

„Skandinavisches Luxus-Buffet“

Unser exclusives Skandinavisches Buffet unterscheidet sich von den anderen dadurch, dass gleichzeitig kalte und warme Spezialitäten angeboten werden.

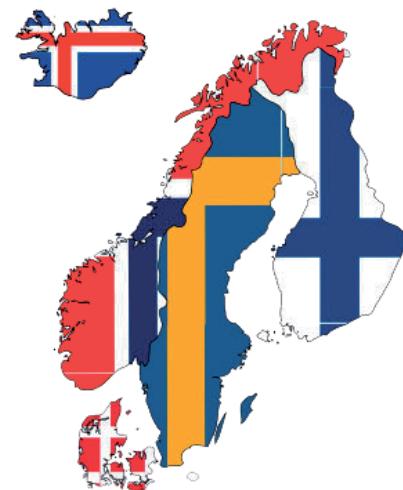
- „Finnbiff“, geschabtes Rentierfleisch Lappländer Art mit Pilzen in einer Schmandcreme aus der Riesenpfanne
- Schweinefilet „Kivik-Art“ gefüllt mit Pilzen, Schinken, Kräutern und Brät an einer Apfelbratensauce oder Rahmsauce
- Rinderfilet am Stück gegrillt mit Kräuterbutter
- Kräuterhähnchenbrust in würziger Sauce aus dem Heißrauchofen
- Lachsfilet „Alta“ in einer Sahnesauce aus dem Holzbackofen
- Frische Flusskrebse mit Meerrettich-Schmand-Dip
- Grillspieß „Bergen“ mit frischem Lachs, Garnele und Tintenfisch in einer Thymianmarinade
- Norwegische Lachspfanne „Karasjokka“ mit Eismeer-garnelen in einer Tomaten-Sahnesauce
- Kartoffelpfanne aus dem Holzbackofen
- Gemüsepfanne mit Käse überbacken

Auf Eis gelegt:

- Flusskrebse ganz und ausgelöst mit verschiedenen Dips
- Gravad Lachs Skandinavia mit Dip
- „Reker“ Garnelen ganz und ausgelöst mit Cocktailsauce
- Garnelen in Knoblauchcreme
- Matjeshappen in Kräuterdressing
- Gebeitzter Lachs „Padouk“ mit Rotholz veredelt
- Nordseekrabbensalat
- Matjes-Sahnetopf mit Apfel nach nordischer Art
- Kräuter-Heilbutt zitronengebeitzt
- Feinster Roter Heringssalat
- Lachs-Seeteufel-Terrine
- Dorsch-Räucheraal-Terrine
- Bunter Matjessalat
- Kabeljau-Krebs-Terrine
- Lachs-Räucherlachs-Terrine

Wurst- und Schinken-Buffet mit Spezialitäten

- Elchsalami - Rentiersalami
- Elchwurst - Rentierschinken



Käsebuffet mit skandinavischen Spezialitäten, Salatbuffet und original „Lagkage“ Beerentorte mit Kaffee

Mail: info@partyservice-ottinger.de | Fax: 09266 / 9 91 99 74

„Buffet Fisch und Meeresfrüchte“

(Sie können alle Fischgerichte mit unseren anderen Buffets kombinieren.)

Buffet Fisch und Meeresfrüchte:

- o Lachsfilet im Buchenspanblatt mit Barbeque-Würzung frisch vom Grill
- o Ganzes Lachsfilet aus dem Holzbackofen in Sahne-Sauce.
- o Riesengarnelen „Butterfly“ in würziger Knoblauchmarinade.
- o Pangasiusfilet im Buchenspanblatt gegrillt mit feinen Kräutern der Provence.
- o Rotbarschfilet in Kräutersauce.
- o Grillspieß „Meeresfrüchte-Lachs“ in sommerlicher Marinade mit Garnele und Tintenfisch.
- o Sardinen-Doppelfilet „Korsika“ in einer Marinade aus Knoblauch, Kräutern und einer milden Pfeffernote, leicht mit Zwiebeln abgerundet.
- o Ganzes Lachsfilet „Toskana“ mit Zucchini und Tomaten in würziger Sauce.
- o Riesengarnelen in pikanter Weißweinsauce
- o Pangasiusfilet mit Käsekruste, überbacken mit Kräuterfrischkäse und Champignons.
- o Schollenfilet in Dill-Sahne-Sauce
- o Riesengarnelen im Käse-Sahnebett
- o Pangasiusfilet im Serranomantel mit Pesto verfeinert in Tomatensauce
- o Rotbarschfilet gedeckt mit Blattspinat und überbacken mit Mozzarella
- o Austern frisch vom Grill mit Edelkäse überbacken
- o Hummerschwanzhälften mit würziger Buttersauce gegrillt
- o Flusskrebsschwänze im Weckglas gegrillt mit Pilzen und Frühlingszwiebeln
- o Pangasiusfilet im Bananenblatt mit einer exotischen Kokos-Curry-Marinde
- o Tilapia-Loin im Holzgabelspieß, würzig mariniert, verfeinert mit luftgetrocknetem Filet vom iberischen Schwein und frischem Thymian
- o Lachspfanne „Karasjokka“ mit Eismeer-garnelen in einer Tomaten-Sahne-Sauce
- o Dorschfilet in Senf-Sauce
- o Riesengarnelen in Knoblauchcreme

Saucen:

- o Dill-Sahne-Sauce
- o Kräutersauce
- o Senf-Sauce
- o Tomatensauce



„Vegetarisch“

Vegetarisch:

- o Gebackene Champignons mit Remoulade
- o Gemüsegrillspieß mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Grillkäse
- o Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- o Tiropitkia (Feta in Blätterteig mit Tomate, Zwiebeln und Knoblauch)
- o Gefüllte Zuchinischiffchen mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Käse
- o Crepes mit Spinatfüllung und Mozzarella
- o Gemüsepfanne
- o Crepes mit Pilzfüllung
- o Blumenkohlröschen im Bierteig mit Joghurtdip
- o Blätterteigtaschen mit Brokkoli-Schmand-Füllung



„Alpenbuffet“

Hauptgerichte:

- o Zwiebelrostbraten vom Rind
- o Schweizer Lende (gefüllt mit Käse, Salami, Kochschinken und Schmand aus dem Riesensmoker über Kirsch- und Apfelholz gegrillt an Rahmsauce)
- o Wiener Rahmbraten mit Pilzen
- o Sennerschweinebraten (in Milch geschmort)
- o Rinderfilet (in Zwiebelmarinade schonend im Smoker gegrillt, auf Pilzbett und mit Käse überbacken)
- o Schinken in Brotteig
- o Hüttensteaks mit Zwiebeln
- o Filetspieß Naturns
- o Almhax`n mit Sauerkraut
- o Züricher Geschnetzeltes
- o Tiroler Steaks (mit Käse und Pilzen überbacken)
- o Wildschweingulasch
- o Hirschrückenfilet mit Preiselbeersauce
- o Wiener Backhendl
- o Bachforelle (mit Tannenzweigen gegart)
- o Südtiroler Jausenbrett

Beilagen:

- o Pilzpfanne
- o Alpenrösti
- o Bratkartoffeln
- o Röstkartoffeln
- o Schupfnudeln
- o Petersiliengemüse
- o Selleriegemüse
- o Gemüsegratin
- o Verschiedene Saucen



„Grillplatte Deutsch“ (ab 10 Personen)

Grillplatte mit:

- o Schnitzel
- o Cordon Bleu
- o Verschiedene Cordon Bleu
(italienisch, französisch, griechisch, Jäger)
- o Schinkenröllchen
- o Schaschlik
- o Frikadellen
- o Hähnchenschenkel
- o Zwiebelsteak
- o Hax'n
- o Chicken Wings
- o Panierte Bratwürste
- o Putenschnitzel
- o Feta Paniert
- o Camembert
- o Calamaris

Beilagen:

- o Pommes Frites
- o Kroketten
- o Western Fries
- o Gemüse
- o Gemischter Salat
- o Rahmchampignons
- o Pfeffersauce
- o Kartoffelsalat (mit/ohne Majonaise)

„Französische Grillplatte“ (ab 10 Personen)

Grillplatte mit:

- o Filethäppchen Orléans (Medaillons m. Käse/Tomate)
- o Zwiebelgeschnetzeltes Lyon (vom Rind)
- o Cordon Bleu
- o Schnitzelröllchen Normandie (Rougette-Zwiebel-Füllung)
- o Pariser Pfeffersteak
- o Franz. Hähnchenfiletspieß (m. Käse überbacken)
- o Blätterteiglendchen Brest
- o Puten-Cordon-Bleu (mit Spinatfüllung)
- o Franz. Senfschnitzel
- o Gebackener Camembert
- o Garnelen in Knoblauchcreme
- o Garnelen in Weißweinsauce
- o Provencalische Fleischpfanne

Beilagen:

- o Pommes Frites
- o Speckbohnen
- o Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- o Kartoffelsalat
- o Kartoffelgratin
- o Pfefferrahmsauce
- o Weißweinsauce

„Italienische Grillplatte“ (ab 10 Personen)

Grillplatte mit:

- o Schnitzel Mailänder Art
- o Filet-Häppchen Vesuv
(Schweinefilet m. Mozzarella u. Ital. Schinken)
- o Hackbällchen Abruzzo
- o Fleischspieß Palermo
- o Saltimbocca Marco
- o Rindersteak Gorgonzola
- o Putenhäppchen Toskana
- o Cordon Bleu Italia
- o Schinkenhäppchen Fungi
- o Garnelen Venezia
- o Garnelen Diabolo
- o Calamaris Romana
- o Scampi
- o Mozzarella paniert

Beilagen

- o Ofenkartoffeln Siziliana
- o Blumenk/Brokkoli/Mozzarella
- o Ital. Salat m. Senfsauce
- o Caprese (Tomate-Mozzarella)

„Griechische Grillplatte“ (ab 10 Personen)

Griechische Grillplatte mit:

- o Gyros
- o Schweinefilet (gefüllt mit Feta-Senfcreme)
- o Suflaki (Fleischspieß)
- o Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse)
- o Souzouki (Hackfleisch gegrillt)
- o Schweinesteak
- o Feta paniert
- o Scampi
- o Grillkäse
- o Calamaris
- o Garnelen in Weißweinsauce

Beilagen

- o Tsatziki
- o Griechischer Krautsalat
- o Pommes Frites
- o Kretanische Kartoffeln
- o Reis
- o Metaxasauce
- o Weißweinsauce

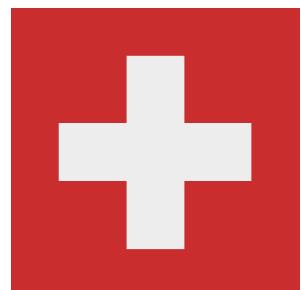
„Schweizer Grillplatte“ (ab 10 Personen)

Grillplatte mit:

- o Matterhörnchen (Hackfleisch in Blätterteig)
- o Rindersteak Arosa (mit Käse-Zwiebelcreme)
- o Züricher Geschnetzeltes
- o Schweizer Cordon Bleu (gegrillter Schinken/Käse)
- o Bergfrikadellen
- o Steak Grimsel (gefüllt)
- o Alpenschnitzelspieß (Schnitzel-Birne-Preiselbeeren)
- o Zermatter Lendchen (Champignon-Käse-Farce-Füllung)
- o Zwiebelsteak
- o Panierter Alpenkäse
- o Schweizer Bauchspieß

Beilagen

- o Pommes Frites
- o Kroketten
- o Schweizer Rösti
- o Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- o Berner Sauce
- o Käsesauce
- o Gemischter Salat
- o Kartoffelsalat (mit/ohne Majonaise)



„Spezialitäten aus dem Smoker“

Grillspezialitäten aus dem Smoker:

Wir garen unsere Spezialitäten 5-8 Stunden im niedrigen Temperaturbereich in unserem fahrbaren Riesensmoker.

Dazu verwenden wir Apfel-, Kirsch- und Buchenholz.

Damit erreichen wir einen einzigartigen Rauchgeschmack und ein sehr zartes, saftiges Endergebnis.

- o Bisonfilet Canadien Style (Unser absolutes Highlight!)
- o Rinderfilet natur oder mit Käsecreme, Gorgonzolacreme oder Kräuterbutter
- o Roastbeef verschieden mariniert
- o Schweinefilet verschieden mariniert und gefüllt:
Gourmet-Füllung (Pfifferlinge-Petersilie-Brät)
Schweizer Füllung (Käse-Salami-Kochschinken-Schmand)
Italia-Füllung (Spinat-Mozzarella-Tomate-Schmand)
Farmer-Füllung (Brokkoli-Schmand)
Schlemmer-Füllung (Emmentaler-Frischkäse-Champignons)
Häcker-Füllung (Schinken-Salami-Röstzwiebel-Senf)
Rustikal-Füllung (Bratwurstfülle)
- o Truthahnfilet
- o Hähnchenfilet natur oder mit Frischkäsecreme gefüllt
- o Lachsfilet

Beilagen

- o Pommes Frites
- o Kroketten
- o Western Kartoffeln
- o Folienkartoffeln
- o Salatvariationen
- o Weißbrot

„GOURMET STEAKS“

(Exklusiv bei Ihnen vor Ort gegrillt)

Steaks vom Rind:

(Sie können aus folgenden Edelrinderrassen wählen)

- Black Angus - Charolais aus Frankreich - Herefort Prime Beef -
- Wagyu - Amerikan Beef - Highland Cattle -

Steakvariationen:

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Ribeye-Steak | <input type="radio"/> Hüftsteak (Sirloin Steak) |
| <input type="radio"/> Rumpsteak (Roastbeef) | <input type="radio"/> T-Bone-Steak |
| <input type="radio"/> Dry-aged Rumpsteak | <input type="radio"/> Filetsteak (Chateaubriand) |
| <input type="radio"/> Dry-aged Rip-Eye | |

Vom Bison:

- Ribeye-Steak
- Rumpsteak (Roastbeef)
- Filetsteak (Chateaubriand)

Wir veredeln unsere Steaks mit feinsten hausgemachten Marinaden:

- Edelsenfmarinade verfeinert mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer
- Marinade aus Bärlauch und feinen Kräutern
- Pfeffermarinade mit einem Schuss Cognac und etwas Dijon-Senf
- Kräutermarinade mit frischen Kräutern
- Zwiebelbuttermarinade mit leichter Knoblauchnote
- Mediterrane Basilikummarinade
- Chilimarinade mit Chiliflocken, Paprika und Knoblauch

Beilagen:

- Ofenkartoffeln
- Grillbaquette
- Pilzpfanne mit frischen Kräutern in einer Schmandcreme
- Grillgemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Prinzessbohnen
- Pommes
- Blauschimmeldressing
- Kräuterbutter

Saucen:

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Pfeffersauce Madagaskar | <input type="radio"/> Kräuter-Hollandaise |
| <input type="radio"/> Gorgonzolacremesauce | <input type="radio"/> Kräuterbutter-Sauce |
| <input type="radio"/> Pilzsauce mit gegrilltem Knoblauch | <input type="radio"/> verschiedene Steaksaucen |
| <input type="radio"/> Senfsauce | |

„Spezialitäten aus der Feldküche“

Spezialitäten aus der Feldküche:

- o Ungarisches Kesselgulasch
(mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch)
- o Chili Con Carne
(mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Mais)
- o Rahmgulasch
- o Schaschliktopf
- o Gyrostopf
- o Mexikanisches Hackgulasch
(mit Kartoffeln Zwiebeln, Lauch und Tomaten)
- o Pikantes Chamignon-Ragout (mit frischen Champignons)
- o Putencurry fruchtig (mit Ananas und Früchten)
- o Curry-Geschnetzeltes (Pute, Schwein oder Hähnchen)
mit Champignons und Chicoree
- o Züricher Geschnetzeltes
- o Chili-Klößchen-Topf
(mit Kidney Bohnen, Mais, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch)
- o Argentinischer Rindfleischttopf „Carbonada-Criolla“

Beilagen:

- o Weißbrot
- o Brötchen
- o Brotvariationen

Verschiedene Canape's mit:

- o Lachsschinken
- o Edelsalami
- o Pfeffersalami
- o Serrano Schinken
- o Roastbeef
- o Kassler
- o Schneinemedaillons
- o Farmerschinken
- o Hähnchenbrust
- o Putenbrust
- o Lachs
- o Gravad Lachs
- o Forellenfilet
- o Krabben
- o Garnelen
- o Lachscreme
- o Brie
- o Camembert
- o Gouda
- o Blauschimmelkäse
- o Rotschimmel-Zwiebel-Creme
- o Gorgonzola-Creme

Häppchen

- o Buscetta
- o Crostini mit Ziegenkäse
- o Blätterteighäppchen (mit Schinken und Käse gefüllt)
- o Blätterteighäppchen (mit Feta und Zwiebel gefüllt)
- o Blätterteighäppchen (mit Tomate und Mozzarella gefüllt)
- o Parmaschinkenröllchen mit Rucola
- o Lachs-Hörnchen-Parmesan
- o Garnelen im Teigmantel

Spieße

- o Obatzda-Brezel-Spieß
- o Leberkäse-Spießchen mit Eiercreme
- o Tomate-Mozzarella-Spieß
- o Putenspieß „Trieste“
- o Hähnchenspieß (mit Ananas und Papaya)
- o Schweinefiletspieß „Italia“
- o Schweinemedaillonspieß (mit Senfcreme, Kirschtomate und Bacon)
- o Hackbällchen-Mozzarella-Spieß
- o Bifteki-Feta-Spieß
- o Arctic Rose Lachs-Lollies (mit einem Überzug aus Crème fraîche und Zitronenbrunoises)
- o Arctic Rose Lachs-Lollies (mit einem Überzug aus Safran-Crème fraîche und Pistazien)
- o Lachsröllchen am Spieß
- o „Griechischer-Salat“ am Spieß
- o Crepe-Röllchen am Spieß

Minigläser

- o Flusskrebscocktail (mit Calvados)
- o Flusskrebssalat „Italia“ (mit Tomaten, Brokkoli und Zwiebeln)
- o Fruchtiger Shrimps-Cocktail
- o Obstsalat
- o Rießengarnelen in Joghurtdressing
- o Garnelen „India“
- o Garnelen „Aioli“

Gourmet-Fingerfoodlöffel

- o Italia (mit Tomate, Schinken, Olive, Basilikum und Kräuterfrischkäsecreme)
- o Riesengarnele (mit Ei und Keta-Kaviar)
- o Chicken (mit Erdbeeren, Physalis und Frischkäse)
- o Lachscreme (mit Meerrettich, Ei und Kaviar)
- o Rougettecreme (mit Zwiebel)
- o Obatzdacreme (mit Minibrezel)
- o Gorgonzolacreme (mit Birne)
- o Caprese (mit Tomate, Mozzarella und Basilikum)
- o Bärlauchcreme (mit Scampi und Gurke)

Exklusiv

- o Frische Austern auf Eisbett
- o Makrele-Lardo-Rolle (mit weißem Balsamico und Speck aus Italien)
- o Pulpo-Oliven-Quader am Degustationsspieß
- o Muschel-Torrone-Turm (mit Mandelmus und Pistazienstücken)
- o Lachsforellen-Gurken-Canneloni am Degustationsspieß
- o Kabeljau-Senf-Taler
- o Lollies (mit Entenleber & Pinienkernen, Chicken Asia, Panna Cotta Blumenkohl & Rauchmandel, Räucherlachs & Senf-Dill)
- o Minigläser (mit Gänseleber & Cranberry-Konfit, Geflügel-Mousse & Erbsen-Wasabi-Creme, Kaffee-Lachs auf Graupen Salat, Tomaten-Pesto auf Grana Padano-Mousse)
- o Hummerschaum im Glas (auf einer Basis von Crème fraîche und einem Spiegel aus Tomatenconsommé)
- o Eismeergarnelen im Glas (auf Paprika, Zwiebel, Zucchini, Tomaten und Kräutern)
- o Lachs-Zweierlei im Glas (mit einem Topping von Crème fraîche, gehackten Pistazien und gebrochenem Pfeffer)
- o Geräucherte Garnelen am Spieß
- o Törtchen von Lachstatar und Kartoffelmousse
- o Delice von Tomate, Mozzarella & Pesto
- o Delice von Räucherlachs und Frischkäse

Fingerfood warm

- o Filetspieße
- o Filethäppchen „Vesuv“ (mit Filet, paniertem Mozzarella und italienischem Schinken)
- o Hähnchenfiletspieße (mit Cocktailltomaten)
- o Schnitzelspießchen (mit Birne und Champignon)
- o Garnelen-Spieße
- o Bifteki-Spieße
- o Suflaki-Spieße
- o Hackbällchen-Spieße
- o Bauchspießchen
- o BBQ-Spieße (mit Filet, Bacon, Mais, Paprika und Zwiebeln)
- o Fischspieße
- o Austern überbacken (mit Edelkäsecreme)

Fingerfood Süß

- o Fruchtspieße (mit und ohne Schokolade)
- o Brownies
- o Mini-Törtchen (in den Geschmacksrichtungen Ananas-Passionsfrucht, Himbeer-Quark, Apfel-Karamell, Schokolade, Himbeer-Johannisbeer und Zitrone)
- o Petits Fours (Nougat-Windbeutel, Milchschokolade-Schnitten, Sauerkirsch-, Zitrone-, Himbeer-Quark, Birnen-Törtchen, Kokos-Passionsfrucht im Schokomantel, Mini-Eclair-Schokolade)

Desserts (als Riegel oder am Degustationsspieß)

- o Caramel (knuspriger Boden aus Milchschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer leichten Karamell-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Citron (knuspriger Boden aus Milchschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer Zitronen-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Joghurt (knuspriger Boden aus Milchschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer leichten Joghurt-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Delice von Schokoladenmousse (zweierlei Mousse von Schokolade, überzogen mit einer feinen Glasur)
- o Delice Schokomousse & Himbeerspiegel (zartes Schokoladenmousse auf einem dunklen Biskuitboden mit fruchtigem Himbeerspiegel)
- o Delice von Vanillecreme und Traubengelee (auf hellem Biskuitboden mit einer leichten Vanillecreme und einem Topping aus fruchtigem Gelee aus dem Saft von roten Trauben)
- o Delice Mascarpone & Gewürz-Quitten-Gelee (leichte Mascarponecreme unter Gewürz-Quitten-Gelee mit Ingwernote auf Schokoladenbiskuit)
- o Carré „Cheescake“ (lockerer Biskuitboden, cremiges Rahmkäse-Mousse und einem Püree aus roten Früchten)
- o Carré „Framboise“ (lockerer Biskuitboden bedeckt mit einer Himbeermousse mit frischen Himbeerstücken, überzogen mit einer Glasur aus roten Früchten)
- o Mini Törtchen „Calamansi-Joghurt“ (eine Mousse aus Joghurt und geschlagener Sahne mit pürierten Calamansi-Mandarinen, garniert mit Limettzenzesten und gehobelten Mandeln)
- o Mini Törtchen „Toblerone-Mousse“ (eine zarte Mousse von geschlagener Sahne mit gehackter Toblerone, aromatisiert mit einem Schuss alten Weinbrand, garniert mit fein gehackten Pistazien und gehobelten weißen Schokolade)

„Kalte Platten“

Kalte Platten:

- o Schinkenplatten
- o Wurstplatten
- o Bratenplatten
- o Käseplatten
- o Fischplatten
- o Antipastiplatten
- o Obstplatten
- o Häppchen
- o Rustikale Platten



„Salat-Buffet“

Salatbuffet:

- o Italienischer Salat mit Thunfisch
- o Caprese (Tomate-Mozzarella)
- o Bunter Eisbergsalat
- o Gemischter Salat mit Joghurtdressing
- o Paprika-Thunfischsalat
- o Griechischer Bauernsalat
- o Gurkensalat
- o Krautsalat
- o Herzhafter Möhrensalat
- o Verschiedene Rohkostsalatplatten
- o Bohnensalat
- o Tsatziki
- o Nudelsalat
- o Hausgemachter Kartoffelsalat
- o Verschiedene Dressings



Antipasti gegrillt und in fein gewürztem Öl eingelegt

- Gegrillte Zucchini
- Gegrillte Champignons
- Gegrillte Auberginen
- Gegrillte Paprika

Antipasti natura

- Zarte Artischockenherzen, mediterran gewürzt mit Petersilie und Kapern
- Borrettanezwiebeln in Rotwein
- Schwarze Kalamata-Oliven
- Grüne Mammut-Oliven
- Sonnengetrocknete Tomaten mit Knoblauch und Kapern
- Balsamico-Zwiebeln mit Kräutern

Antipasti di mare

- Calamaretti, Oliven, getrocknete Tomaten und feine Knoblauchscheiben in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing
- Meeresfrüchte „Capri“ mit Tintenfisch, Muscheln, Surimi und Shrimps in einer milden Knoblauch-Vinaigrette
- Zarte Sardellenfilets verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch
- Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Feiner Pulpo, kombiniert mit pikanter Chorizo, weißen Bohnen und halbgetrockneten Tomaten in Olivenöl mit Rosmarin
- Saftige Sardinenfilets in einem feinen Gewürzdressing mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzpaprika

Antipasti gefüllt

- Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme
- Zarte Champignonköpfe gefüllt mit Rucola-Frischkäsecreme
- Cocktailltomaten mit feiner Frischkäsecreme gefüllt
- Würziger Feta im Weinblatt in mildem Öl
- Grüne Peperoni mit cremigem Frischkäse gefüllt
- Rote Peperoni mit Feta-Creme gefüllt

Antipasti-Spieße

- Gemüsespieß „Vegetaria“ mit frischen Cherrytomaten, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Kräutern der Provence
- Griechischer Bauern-Spieß mit Kuhmilchkäse, Paprika und Oliven in Kräuteröl
- Mozzarella-Paprika-Spieß in Kräuter-Knoblauch-Öl

„Vorspeisen“

Vorspeisen:

- o Ziegenkäse im Speckmantel
- o Bruschetta
- o Flusskrebsschwänze auf Pilzbett im Weckglas gegrillt
- o Carpachio a`la Cipriani
- o Shrimps-Cocktail
- o Austern a`la Rockefeller gegrillt mit Spinat
- o Frische Austern auf Eis gelegt
- o Louisiana Flusskrebs-Cocktail



„Dessert“

Dessert:

- o Tiramisu
- o Panna Cotta
- o Mascarpone-Mousse-au-Chocolate mit Amarettinibrösel
- o Aprikosenmousse-Terrine im Lavendelfolienkleid
- o Erdbeercreme
- o Stracciatella-Creme mit Schokoladenstückchen
- o Erdbeerparfait-Terrine im Crepemantel gefüllt mit Mango-Pfeffersorbet
- o Obstsalat mit Sahne
- o Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- o Erdbeeren „Romanoff“ mit Schokoladensauce
- o Vanillecreme
- o Kaffeemousse-Terrine mit Baumkuchendekor
- o Altländer Rote Grütze mit Vanillesauce
- o Mousse-au-Chocolate

