

*Event Catering
im Kreativwerk
Elim*



DAS PERFEKTE BUFFET

Wir empfehlen:

2 Dips

2-3 Salate

2 Fleisch Variationen

1 Fisch Variation

2 Beilagen

1 Gemüsekomponente

2 Desserts



Nachfolgend finden Sie unsere
Kombinationsmöglichkeiten für die
Zusammenstellung Ihres ganz
individuellen Wunschbuffets.

Starter

- Auswahl an frisch gebackenem Brot und knusprigem Baguette
- Feine Auswahl an mediterranen Antipasti und marinierten Oliven
- Mit Knoblauch und Kräutern marinierte Cocktail-Garnelen
- Räucherfischplatte klassisch mit Lachs und Forelle
- Vitello tonnato
- Mini-Champions am Spieß gebraten, serviert mit Kräuter-Aioli
- Mini-Quiche in verschiedenen Variationen
- Spanische Tapasplatte

Salate

- Bunter Salat
- Brokkoli Walnuss Salat mit Schafskäse
- Super Food Salat mit Avocado, Granatapfel, Nüssen und roter Beete
- Tomate-Mozzarella Platte
- Tomate-Mozzarella-Pfirsich-Salat
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bunter Antipasti-Farfallesalat
- Kartoffelsalat mit frischem Gemüse und Lauchzwiebeln
- Krautsalat der besonderen Art mit Speckwürfeln und fruchtigem Dressing
- Fitness Salat mit Halloumi-Käse, Granatapfel und Walnüssen
- Wassermelonen-Feta Salat mit Minze und frischer Vinaigrette
- Cesar-Salat mit knusprigen Croutons und gehobeltem Parmesankäse

Dips & Dressing



Dips

- Knoblauch-Kräuterquark
- Aioli mit Petersilie
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter italienisch
- Curry-dattel Dip
- Mango-Curry Dip
- Avocado Dip
- Honig-Senf Dip
- Hummus scharf/mild
- Ajvar-Feta Dip
- Feta- Paprika Dip
- Frisch-fruchtige Tomatensalsa
- Pikante Zwiebelsalsa

Dressing

- Honig-Senf Dressing
- Rucola-Senf Dressing
- Sesam Dressing
- Joghurt-Zitronen Dressing
- Beeren Vinaigrette
- Kräuter Vinaigrette

Hauptgerichte



Fleisch

- Schweinefilet mit feiner Paprika Rahmsoße
- Schweinefilet, im Kräutermantel
- Schweinefilet mit Pfeffersoße und frischem grünen Pfeffer
- Schweinemedallions im Speckmantel serviert in cremiger Rahmsoße
- Schweinebraten im Ofen saftig gebacken, dazu feine Braten-Zwiebelsoße

- Putenbraten mit Kräuterfüllung
- Putenbraten mit feiner Honig-Senf Kruste
- Putenbruströllchen, mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

- Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsoße mit frischen Kräutern
- Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Ofengemüse
- Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
- Thai-Curry mit pikantem Hähnchenbrustfilet

- Argentinisches Rinderroastbeef mit geschroteter Pfeffer Kruste
- Rinderrouladen, klassisch
- Rindergulasch, klassisch
- Rinderbraten, geschmort
- Lasagne, klassisch vom Rind

Hauptgerichte

Seafood

- Mariniertes teriyaki Lachs auf einem asiatischem Gemüsebett
- Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett
- Mediterranes Lachsfilet mit Feta und Oliven im Ofen gebacken
- Lachsfilet mit Kräutersahnesauce
- Lachs Spinat Lasagne
- Roter Thai-Curry mit Garnelen
- Garnelen mit frischen Gnocchi in Weinbrand-Tomaten-Knoblauchsauce

Hauptgerichte



Vegetarisch

- Pfifferlings Ravioli und Fleur de sel
- Panzerotti gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Mascarpone-Füllung
- Eierspätzle in cremiger Sahnesauce und frischen Champignons
- Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Kartoffelgratin mit Schweizer Käse
- Spargel-Kartoffelauflauf mit Sauce Hollandaise
- Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
- Fetakäse, gebacken mit Cherrytomaten und Kräutern
- Ratatouille mit buntem Gemüse
- Paprika pikant gefüllt mit Couscous überbacken mit Schafskäse
- Kartoffel-Parmesan-Rolle mit Kräuter-Nuss-Füllung Feta-Spinat Strudel

Hauptgerichte



Vegan

- Gemüselasagne mit Veganem Käse überbacken
- Tagliatelle in Öl geschwenkt dazu grüne Spargel Spalten und Kirschtomaten
- Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Gefüllte Zucchini Schiffe
- Paprika pikant gefüllt
- Erdnuss-Thai-Curry mit Gemüse
- Süßkartoffelcurry
- Reispfanne mit mediterranem Gemüse
- Rotes Kokos-Thai-Curry mit Gemüse
- Herzhafter Kartoffelstrudel
- Gefüllte Süßkartoffeln aus dem Ofen
- Gefüllte Auberginen mit Linsenbolognese
- Champignon Lauch Quiche

Sättigende Beilagen, unsere Basics



Sättigende Beilagen

- Tagliatelle
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Woknudeln
- Basmati-Reis (auf Wunsch gewürzt)
- Couscous mit gebratenem Gemüse
- Bratkartoffeln mit Speck
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Pikante Kartoffelspalten
- Kartoffelwürfel
- Kartoffelpüree
- Knödel
- Kroketten

Gemüse Beilagen, unsere Basics



Gemüse Beilagen

- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Karamellisierte Möhren mit frischer Petersilie
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Rosenkohl in Butter geschwenkt
- Rotkohl mit Äpfeln
- Zuckerschoten in Butter geschwenkt
- Grüner Spargel mit Zitronensalz, beträufelt mit aromatischem Olivenöl
- Blattspinat mit Knoblauchsahne gebacken
- Spitzkohl mit Speck
- Asiatisches Wokgemüse



Dessert Schokoladig

- Tarte au Chocolat verfeinert mit Himbeersoße
- Mousse au Chocolat
- Törtchen aus dunkler Schokolade mit Kirschen
- Tiramisu
- Schwarzwälder Kirschtraum
- Giotto-Haselnuss Creme
- Baileyscreme
- Vanille-Oreo Creme

Dessert fruchtig

- Cremiger Käsekuchen mit frischen Beeren gekrönt
- Cheesecake Creme mit Keksboden im Glas
- Himbeer-Mascapone
- Pfirsich-Mascapone
- Maracuja-Joghurtmousse
- Kokos-Himbeer Creme
- Früchtetraum mit Vanillesoße