

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673
Email: info@Frisch-Hammes.de Homepage: www.Frisch-Hammes.de

BUFFET

Apéritif :

Parmesan-Plätzchen mit Salbei
Dattel-Spiesse mit Bacon & Mandelkern
Hackfleisch-Bällchen mit Flusskrebse & Mango
Mini-Lyoner-Brioche mit Balsamico-Senf & Sesam
pikante rote Linsen-Mousse mit Krabbe auf Pumpernickel
Forellenmousse mit vegetarischem Kaviar auf Pumpernickel
Crêpes-Röllchen mit geräucherter Forelle & Kaviar vom Fliegenfisch
Crêpes-Röllchen mit gebeiztem Lachs & Wasabi-Kaviar-Crème Fraîche
Hackfleisch-Bällchen mit Gorgonzola, Cashew-Kernen, getr. Tomate & Olive

Bruschetta :

- * mit Schafskäse & Oliven
- * mit Gorgonzola & Feigen
- * mit Tomaten & Basilikum
- * mit Avocado-Mousse & Krabben
- * mit Oliven-Tapenade & Chorizo-Staub
- * mit Lachs-Tatar & Wasabi-Kaviar-Crème fraîche

Crostada (überbackener Ziegenfrischkäse mit Thymian auf Baguettes)
getoastete Brioche mit Gänseleber-Mousse & Fleur de Sel

(alle Elemente müssen jeweils vor Ort à la minute getoastet/überbacken & fertiggestellt werden können !)

Vorspeisen :

Marinierte Gemüse :

Zucchini & Auberginen mit mediterranen Kräutern, Balsamico-Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch, Cipolline, Kapernäpfel.

Pimientos de Padron (milde spanische Bratpeperoni mit grobem Meersalz)

Salami & Coppa

Chili-Chicken-Wings

Blumenkohl-Salat mit Safran, Dill & Krabben

Cherry-Tomaten mit Mini-Mozzarella & Basilikum

Entenleber-Paté mit Preiselbeeren / Paté à la Grèque

Vitello tonnato (Kalbstafelspitz in Thunfisch-Sauce)

Papaya-Salat mit Gurken, Schafskäse & gerösteten Kürbiskernen

Serrano-Schinken mit Feigen oder Melone (Jahreszeitenabhängig)

marinierter Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten & Serrano-Chips

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673
Email: info@Frisch-Hammes.de Homepage: www.Frisch-Hammes.de

Marinierte Sardinen
marinierte Krabben mit Chili-Mayonnaise
marinierter Octopus mit Schalotten- Vinaigrette
Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Thai-Curry-Garnele
Farfalle-Salat mit Rucola & Rote-Bete-Birnen-Pesto
Elsässer-Brotsalat mit Winzerkäse, Salami & Trauben
Salat von Berglinsen mit Rucola, Balsamico & Knöpfele
Salat von weissen Bohnen mit Thunfisch, Tomaten & Salbei
Andalusischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Fenchel, Orangen, roten Zwiebeln & Tomaten
Tropischer Salat mit Sherry-Garnelen (Mango, Paprika, Ingwer, Ananas, Zwiebeln,
Joghurt, Staudensellerie & Karambole)
gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico- & Joghurtdressing

Suppen :

Erbsen-Minz-Suppe
Brokkoli-Rahmsuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Artischocken-Schaumsuppe
Kartoffel-Lauch-Vichysoise
Pikante Kürbis-Kokos-Suppe
Karotten-Papaya- Crèmesuppe
Rosenkohl-Crèmesuppe mit Curry
Champignon-Crèmesuppe mit Sherry
Asiatische Aprikosen-Karotten-Suppe

obige Suppen können wahlweise mit Krabben und/oder Schinkenstreifen ergänzt werden !

Tomaten-Orangen-Suppe mit scharfen Croûtons
Elsässische Zwiebel-Suppe mit Knoblauch-Croûtons
Spanische Tomaten-Kartoffel-Suppe mit Oliven & Chorizo

weitere Suppen auf Anfrage möglich !

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673
Email: info@Frisch-Hammes.de Homepage: www.Frisch-Hammes.de

Warmer Teil :

Paella Valenciana

Tortellini in Gorgonzola-Champignon-Sauce

Überbackene Toskanische Tomaten mit Garnelen

Penne mit Lachs & Krabben in Pernod-Sahne-Sauce

Barolo-Braten mit Sizilianischem Gemüse & Gnocchi

Hirsch-Ragout mit Apfel-Rotkohl, Spätzle & Preiselbeeren

Lamm-Gewürz-Gulasch mit Ratatouille & Kartoffel-Gratin

St.Pierre-Filets in Curry-Limetten-Sauce mit Safran-Gemüse-Reis

Kalbs-Ragout in Oliven-Orangen-Sauce mit gebackener Rosmarin-Polenta

Boeuf Bourguignon mit Champignons, Perlzwiebeln, Vichy-Karotten & Kartoffel-Gratin

Überbackener Schafskäse

(mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken & Cashew-Kernen)

Gemüselasagne mit Spinat & Lachs oder mit Schafskäse, Oliven & Hackfleisch

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Tomaten, Parmesan & Fischfilet (nach Tagesangebot)

Gratinierte Champignons mit Schinken- oder Lachs-Frischkäse-Füllung in Riesling-Sahne-Sauce

Geschmorte Kaninchenkeulen in Thymian-Weisswein-Sauce mit Gemüse-Cous-Cous

Sauerbraten von der Kaninchenkeule mit sizilianischem Gemüse & gebackener Polenta

geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira-Sauce mit Rahmwirsing & Semmelknödeln

* Hähnchenbrustfilets in Gorgonzola-Champignon-Sauce

oder in Curry-Limetten-Sauce

oder alla Toscana (Tomaten-Sugo mit Oliven)

jeweils mit Safran-Gemüse-Reis

* Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce

oder in Calvados-Rahmsauce

jeweils mit Wurzel-Gemüse & Grenaille-Kartoffeln

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673
Email: info@Frisch-Hammes.de Homepage: www.Frisch-Hammes.de

Im Sommer von unserem Grill

(falls Grillmöglichkeit im Aussenbereich vorhanden !) :

Merguez
Rinderfilet
Nürnberger
Lyoner-Saltimbocca
Wachtel-Saltimbocca
Falaffel mit Hummus (vegan)
asiatisch marinierte Garnelen
Austern mit Koriander-Limettenbutter
marinierter Lachs von der Holz-Planke
Chorizo (scharfe spanische Grillwurst)
Sardinen mit mediterranen Kräutern & Limette
Duroc-Schweine-Filet-Spiesse mit Cidre-Äpfeln
Jacobsmuscheln im Bacon-Mantel mit Rosmarin
Lammfilet-Spiesse mit Oliven & Pimientos de Padron
Wels mit Flusskrebse & Gemüsestreifen im Pergamentpapier
Thunfisch-Filet (z.B. natur , mit Arabica-Gewürz oder Oliven-Tapenade)
Spiesse vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zucchini, Chili & Zitronengras
marinierte Halloumi-Spiesse mit Gemüse (Zypriotischer Grill-Käse – vegetarisch)
mediterran mariniertes Entrecôte
(4 h im Vakuum-Beutel mit Kräutern & Olivenöl bei 56 ° C im Wasserbad vorgegart)
mediterran marinierte Flank-Steaks
(12 h im Vakuum-Beutel mit Kräutern & Olivenöl bei 56 ° C im Wasserbad vorgegart)
mediterran marinierte Rindernacken-Steaks
(48 h im Vakuum-Beutel mit Kräutern & Olivenöl bei 58 ° C im Wasserbad vorgegart)

als Beilagen empfehlen wir z.B. dazu :

Gnocchi
Ratatouille
Safran-Gemüse-Reis
Gemüse-Cous-Cous-Salat
Kartoffel-Gurkensalat mit Dill
Grenaille-Kartoffeln mit Rosmarin
Kartoffel-Radieschen-Salat mit Kresse
Genueser Kartoffelsalat mit Bohnen & Pesto
gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico- & Joghurtdressing
Salat von Berglinsen mit Balsamico, kleinen Gemüswürfeln, Rucola & Knöpfe
Toskanischer Pasta-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola & Schafskäse

verschiedene Dips & Grill-Saucen
(z.B. Balsamico-Senf, Chili-Chicken, BBQ mit Pflaumen, Ayvar, Saté-Erdnuss Dip, Hot BBQ,
Harissa, Habanero-Chili, etc.)

Korb mit Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673
Email: info@Frisch-Hammes.de Homepage: www.Frisch-Hammes.de

Desserts :

Tiramisu
Joghurtisotto mit Aperol-Jus
Zweierlei Mousse au chocolat
Lebkuchen-Kirsch-Mont Blanc
Frischer Obstsalat mit Vanille-Quark
Spanischer Frischkäse mit Honig & Walnüssen
Mascarpone-Marsala Crème mit Rotweibirnen
Crème Brûlée mit Amarena-Kirschen & Physalis
Heidelbeer-Mousse mit Amarettini & Grappa-Sahne
Toblerone-Mousse mit Orangen-Grapefruit- Kompott
Panna Cotta mit Apfel-Vanille-Kompott & Cantuccini
Schoko-Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Chili-Kompott
Orangen-Buttermilch-Panna Cotta mit Granatapfelsauce
Mascarpone-Calvados-Crème mit Apfel-Vanille-Kompott & Amarettini
Erdbeer-Margarita-Mousse mit Mango-Kompott (Jahreszeitenabhängig !)
Waldmeister-Prosecco-Gelée mit frischen Beeren (Jahreszeitenabhängig !)
Prosecco-Süppchen mit frischen Beeren oder Früchten (Jahreszeitenabhängig !)
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott & Cantuccini (Jahreszeitenabhängig !)

Käse-Auswahl mit Trauben & Walnüssen :

Wir bieten Ihnen eine schöne Auswahl diverser Käsesorten an,
teilweise aus Rohmilch & jeweils nach Verfügbarkeit – beispielsweise :
Banon, St. Marcellin, Comté, Brie, Morbier, St. Maure, Camembert, Cheddar,
Tête de Moine, Grana Padano, RocheBaron, Epoisses, St. Albray, Lou Perac, Manchego, etc.

Zum Buffet reichen wir eine Auswahl von Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

Der Preis des Buffets ist abhängig von der getroffenen Auswahl !

Anlieferung & Abholung von Speisen & Equipment : je 1,10 € / km pro Anfahrt zuzügl. gesetzl. MwSt.

Auf Wunsch kümmern wir uns auch gerne um :

Geschirr, Gläser, Besteck, Dekoration, Getränke & Service-Personal

**Gerne empfehlen wir Ihnen auch die passenden Weine & Apéritifs
aus unserem Weinhandel zu Ihrem Buffet
- natürlich auf Kommissionsbasis -**