

Catering & Buffet to go

Ob zu Hause, im Garten oder in Ihrer Location...

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Catering

Neben Ihrem Buffet können Sie bei uns auch sämtliche Utensilien, Geschirr und Besteck mieten.

Vereinbaren Sie gerne per Mail oder telefonisch einen Termin mit uns.

Im Folgenden haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengefasst.

Der finale Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

Familie Vlach

und das Team der Germania

Vorspeisen/ Snacks/ Fingerfood:

- Brot vom Kürtener Landbäcker mit frischen Dips
- Tomate- Mozzarella
- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse
- Rinder Carpaccio mit Pesto und Parmesan
- Vitello Tonnato vom Kalb
- gegrillte Garnelen mit Knoblauchöl
- verschiedene Blattsalate, Rohkost, zweierlei Dressings
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade
- Schinkenplatte mit Honigmelone
- kleine gebackene Camembert- Päckchen mit Preiselbeeren
- Canapés mit verschiedenen Belägen
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat Caprese
- kleine Schnitzelchen
- Mini- Frikadellen
- Räucherplatte
- Tomate-Mozzarella Spieße
- Reibeküchlein mit Blutwurst (Himmel & Äd)
- Reibeküchlein mit Creme fraiche und Räucherlachs
- Mettwurstchen
- Rohkost mit Dipp
- Hähnchenunterkeulen (DrumSticks)
- Hähnchenspieße
- gegrillte Champignonspieße
- Melone-Schinken-Spieße
- Herzhafter Wurstsalat
- Datteln im Speckmantel

Suppen/ Eintöpfe

- Rinderfleischsuppe mit Einlage
- Tomaten-Mango Suppe
- Zwiebelsuppe mit Croutons
- Kartoffelsuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffeleintopf
- Erbseneintopf
- Gemüseeintopf
- Linseneintopf
- Eintöpfe wahlweise mit Wurst

Fisch

- Flammhachs
- Hering Dip / Matjes
- Backfisch mit Sauce Remoulade
- Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett
- Lachschnitte auf Tagliatelle und mediterranem Gemüse

Fleisch

- Schnitzel vom Schwein
- Schnitzel vom Hähnchen
- Schnitzel vom Kalb
- Roastbeef aus dem Smoker am Stück
- Schweinefiletmedaillons in Sauce
- gerollter Schweinebauch
- Schweinebraten
- Grillhaxe
- Kasseler
- Schweinegeschnetztes „Budapest“
- Rindergeschnetztes „Stroganoff“
- Lasagne Bolognese
- Saltimbocca
- Rinderroulade klassisch gefüllt
- Rinderschmorbraten
- Rindergulsch
- Madrascurry vom Hähnchen
- Chicken Nuggets
- Puteninvoltinis gefüllt mit Käse & Schinken
- Spareribs
- gebratene Hähnchenbrust in Sauce

Vegetarisch

- Blattspinat Ziegenkäse Pasteten
- gefüllte Portobello mit Ziegenkäse und Oliven
- Gemüse Risotto
- überbackene Zucchini Caprese
- gefüllte Paprika mit Reis
- Gemüselasagne
- Geschmorrter Paprikasalat mit Ziegenkäse und Drillingen
- gefüllte Tomaten mit Fetacreme
- Gemüse Quesedillas
- Blumenkohlgratin
- Blumenkohl / Kohlrabi Nuggets
- Rosenkohl im Bierteig mit Joghurt Grapefruit Dip
- Backkartoffeln mit Gemüse & Quark

Soßen

- Kräutersauce
- Tomatensauce
- Rahmsauce
- Bratensauce
- Sauce Hollandaise
- Champignonrahmsauce
- verschiedene Barbeque Saucen

Gemüse

- Roter Coleslaw
- Weißer Coleslaw
- Blumenkohl
- Leipziger Allerlei
- Bohnengemüse
- knackiges Grillgemüse
- gegrillte Champignons mit Knoblauch
- Blattspinat
- Champignongemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Ratatouille
- Wurzelgemüse

Beilagen

- Kroketten
- Kartoffelspalten
- überbackene Kartoffelhälften mit Käse
- Kartoffel Dippers mit Sour creme
- Reis
- Spätzle
- Bandnudeln
- Salzkartoffeln
- Kartoffelspieße
- Kartoffelpüree

Dessert

- Mascarpone Creme mit Aprikosen
 - Zitronencreme
 - Vanillepudding mit roter Grütze
 - Obstsalat
 - Tiramisu den Jahreszeiten angepasst
 - Topfentörtchen
 - Cappuccino Creme
 - Mousse au Chocolate
 - Weiße Mousse au Chocolat
 - Herrencreme
 - Bayrische Creme
 - Panna Cotta mit saisonalen Fruchtsaucen
 - Creme Brûlée
 - verschiedene Kuchen
- Stand September 2023