

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

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

BUFFET

(Angebot freibleibend !)

Apéritif :

Parmesan-Plätzchen mit Salbei
Dattel-Spiesse mit Bacon & Mandelkern
Hackfleisch-Bällchen mit Flusskrebse & Mango
Chili-Lyoner-Brioche mit Balsamico-Senf & Sesam
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Orangen-Gremolata
pikante rote Linsen-Mousse mit Krabbe auf Pumpernickel
Forellenmousse mit vegetarischem Kaviar auf Pumpernickel
Gemüse-Bällchen mit Tomaten-Orangen-Gremolata (vegan)
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 Bruschetta-Elemente müssen jeweils vor Ort à la minute getoastet/überbacken & fertiggestellt werden können !)

Vorspeisen :

Salami & Coppa
Chili-Chicken-Wings
Balsamico-Champignons
Blumenkohl-Salat mit Safran, Dill & Krabben
Wassermelonen-Mango-Salat mit Paprika & Chili
Tabouleh-Salat mit Petersilie & Granatapfelkernen
Zucchini & Auberginen mit mediterranen Kräutern
Cherry-Tomaten mit Mini-Mozzarella & Basilikum
Entenleber-Paté mit Preiselbeeren / Paté à la Grèque
Vitello tonnato (Kalbstafelspitz in Thunfisch-Sauce)
Röllchen vom Räucherlachs mit Rucola & Orangen-Senf
Papaya-Salat mit Gurken, Schafskäse & gerösteten Kürbiskernen
marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Cipolline & Kapernäpfel
Serrano-Schinken mit Feigen oder Melone (Jahreszeitenabhängig)
marinierter Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten & Serrano-Chips
Pimientos de Padron (milde spanische Bratpeperoni mit grobem Meersalz)

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
gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico- & Joghurtdressing
Andalusischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Fenchel, Orangen, roten Zwiebeln & Tomaten
Bresaola-Röllchen mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen & Crèma di Balsamico
Tropischer Salat mit Sherry-Garnelen
(Mango, Paprika, Ingwer, Ananas, Zwiebeln, Joghurt, Staudensellerie & Karambole)

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
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

(komplett gemischt mit Gemüse, Chorizo, Hähnchenbrust-Filet, Fischfilet, Muscheln, Garnelen)

oder

zweierlei Gemüse-Paella:

1 x mit Chorizo & Hähnchenbrust-Filet

&

1 x mit Fischfilet, Muscheln & Garnelen

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 oder Wolfsbarsch-Filets (je nach Verfügbarkeit)
in Curry-Limetten-Sauce mit Safran-Gemüse-Reis

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

Überbackener Schafskäse

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

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

geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira-Sauce mit Rahmwirsing & Semmelknödeln

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

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

Sauerbraten von der Kaninchenkeule mit sizilianischem Gemüse & gebackener Polenta

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

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

* 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

(ab 40 Personen & falls die Möglichkeit zum Grillen mit unseren Grills im Aussenbereich gegeben ist!)

Merguez
Roastbeef
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)
Salsicce mit Fenchel (italienische Grillwurst)
Sardinien mit mediterranen Kräutern & Limette
Duroc-Schweine-Filet-Spiesse mit Cidre-Äpfeln
Jacobsmuscheln im Bacon-Mantel mit Rosmarin
Lammfilet-Spiesse mit Oliven & Pimientos de Padron
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)

als Beilagen empfehlen wir z.B. dazu :

Gnocchi
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
Tabouleh-Salat mit Petersilie & Granatapfelkernen
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

Zusätzlich hierfür entstehende Kosten für Personal, Equipment & Sonstiges entnehmen Sie bitte dem Grill-Buffer Preisbeispiel oder der Equipment-Preisliste (Angebot freibleibend) !

FRISCH - HAMMES

GOURMET-CATERING & WEINE

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

Desserts :

Tiramisu
Spekulatius-Tiramisu
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 & Amarettini
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. Albry, Lou Perac, Manchego, etc.

Korb mit Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

Der Preis des Buffets ist abhängig von der getroffenen Auswahl !

Anlieferung & Abholung von Speisen & Equipment : je 1,20 € / km pro Anfahrt zuzügl. gesetzl. MwSt.

Auf Wunsch kümmern wir uns – nach Verfügbarkeit - auch gerne um :

Geschirr, Gläser, Besteck, Getränke & Service-Personal

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

(Angebot freibleibend !)