

UNSERE BESTE EMPFEHLUNG
FÜR IHR FEST!



ALLES AUF EINEN BLICK

Suppen	Seite 03
Häppchen	Seite 04
Vorspeisen	Seite 05
Spezialitäten vom Schwein	Seite 06/07
Spezialitäten vom Rind	Seite 08
Spezialitäten von der Pute	Seite 09
Spezialitäten vom Fisch	Seite 10
Vegetarisch	Seite 10
Beilagen	Seite 11/12
Desserts	Seite 13
Fingerfood Buffet	Seite 14

EIN LECKERES SÜPPCHEN VORWEG

- cremige Pfifferlingrahm-Suppe
- delikate Broccoli-Suppe
- leckere Champignoncreme-Suppe
- feine Spargelcreme-Suppe
- herzhafte Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen

oder als Hauptgericht:

- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Chili con Carne





FÜR DEN PERFEKTEN EMPFANG – ZU JEDEM ANLASS

Leckere Häppchen – reichlich belegt
und schön dekoriert. Sie haben die Wahl:

- Aufschnitt – verschiedene Sorten
- Käse
- Schweinemett
- Putenbrust
- Kräuterschinken
- Kaiserbraten
- Roastbeef
- Schweinebraten
- roher Schinken
- Salami
- Lachs
- Forellenfilets



Für den etwas größeren Appetit:
1/2 belegte Brötchen:

- mit Schinken, Wurst oder Käse
- mit Fisch
- mit Schweinemett
- herzhaft Blätterteigschnecken

VORSPEISEN

Jetzt neu in unserem Sortiment, für jeden Gast am Tisch serviert:

- **Vorspeisen-Variation:**

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem Vorspeisen Sortiment – wir richten Ihnen wahlweise Teller für jeden Gast oder Platten für fünf bis acht Personen oder auch ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet an.

- irischer Lachs, mild geräuchert
- Craved-Lachs mit Dill gebeizt
- Forellenfilets – frisch geräuchert
- Lachsroulade mit Frischkäsefüllung
- Skandinavischer Scampi-Cocktail
- Fruchtiger Krabben-Cocktail
- Vittelato Tonnato
(dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsoße)
- saftige Melonen mit luftgetrocknetem Schinken
- Anti-Pasti
(Variationen von gegrilltem und eingelegtem Gemüse)
- Tomaten mit Mozzarella
- Pikanter Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons





BRATENSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- Klassischer Rollbraten gefüllt mit Zwiebeln und Dörrfleisch
- Jägerrollbraten mit Mett, Pilzen und Kräutern gefüllt
- deftiger Käsenackenrollbraten gefüllt mit feinem Mett, Röstzwiebeln, Käse und Salami
- Brasilianischer Rahmbraten mit leckerer Champignonrahmsoße und Käse überbacken
- Hirtenbraten in einer feinen Sahnesoße, mit Lauch, Karotten und Käse überbacken
- Bierbrauerbraten mit herzhafter Biersoße gratiniert
- Backschinken – ein knuspriger Braten zum selbst schneiden
- leckere Zigeunerspieße mit Paprika, Zwiebeln und Dörrfleisch in feiner Tomaten-Paprikasoße
- geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus

SCHWEINEFILET-VARIATIONEN

- Schweizer Filettopf in einer feinen Kräutersoße mit Mischpilzen und Käse überbacken
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße

- Madagaskar Filettopf mit einer leckeren Madargaskar-Pfeffersoße überzogen
- Schweinefilet mit Pfifferlingen und Maronen in feiner Rahmsoße
- Schweinefiletmedaillons auf mediterranem Gemüsebett

KLASSISCHE PARTYSCHNITZEL – WAHLWEISE VOM SCHWEIN ODER VON DER PUTE

- Partyschnitzel „Wiener Art“
- Partyschnitzel „Toscana“ – überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- Partyschnitzel „Elsässer Art“ – mit leckerer Schinken-Zwiebel-Käse-Kruste
- Partyschnitzel „Hawai“ – überbacken mit Ananas, Schinken und Käse
- Partyschnitzel „Tessiner Art“ - überbacken mit Camembert, Birnen und Preiselbeeren
- Partyschnitzel „Karibik“ - mit fruchtiger Currysoße und Spalten von der gelben Pfirsich garniert



RINDERSPEZIALITÄTEN

- Rinderbraten in Rotwein-Schalotten-Soße
- Zwiebelrostbraten in deftiger Zwiebel-Pilz-Soße
- Burgunderbraten überzogen mit leckerer Zwiebel-Rotwein-Soße
- Rinderbraten mit Sahne-Meerrettichkruste
- Rinderfiletsteak in Pfefferrahm
- **NEU!** Rinderfilet Zeus mit einer feinen Auflage von Zwiebeln, Peperoni, getrockneten Tomaten, Oliven und Fetawürfeln
- Dornfelder Rinderragout mit Mischpilzen
- gefüllte Rinder-Rouladen nach Hausfrauenart
- gegarte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- gegartes Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße
- Rouladenpfanne:
Streifen von zartem Rouladenfleisch in feiner Soße



ALLES GUTE VON DER PUTE

- Putenbraten im Broccolimantel
- Putenbraten in Currysoße mit Obst garniert
- Putenbraten in Rahmsoße
- Putengeschnetzeltes – wahlweise in fruchtiger Curry oder feiner Rahmsoße
- Putenröllchen in Sahnesoße
- zarte Puten-Ananas-Spieße auf Currysoße
- gegrillte Entenbrust auf einer leckeren Orangensoße
- gegrillte Hähnchenteile
- gefüllte Hähnchenbrüstchen
- panierte Hähnchennuggets
- Saltimbocca vom Hähnchen auf leichter Tomatensoße
- Gefüllte Gans für 4 Personen
(nur im November und Dezember erhältlich)





FISCHSPEZIALITÄTEN

- Lachsfilet in Riesling-, Bärlauch- oder Meerrettichsoße
- Scampi in Knuspermantel mit leckerem Kräuterdip
- Zanderfilet gegrillt

VEGETARISCH

- vegetarische Gemüselasagne
- Spätzle – Champignon – Pfanne
- Hirtenpfanne:
Gemüsereis mit Fetawürfeln, Oliven und Bohnen
- Semmelknödel mit einer feinen Waldpilzsoße
- in Rosmarin geschwenkte Gnochis mit Parmesan und Kürbiskernen
- Farfalle mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, geschwenkt in Olivenöl
- Gemüsefrikadellen

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Rahmkartöffeln –
mit Schinken ummantelt in feiner Sahnesoße
- Pariser Kartöffeln –
kleine Kartoffeln in Butter geschmelzt
- Kartoffeltaler
- Kartoffelrösti
- Butterspätzle
- Schupfnudeln
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Reis
- Kartoffelpüree
- Bergkäse-Rösti





- **gemischte Gemüseplatte**

- Erbsen
- Karotten
- Blumenkohl
- Broccoli
- Spargel
- Bohnen im Speckmantel
- Mais
- Schwarzwurzeln

Wahlweise mit Soße Hollandaise oder gebräunter Butter überzogen.

- Mediterranes Gemüse, in Olivenöl angeschwitzt



SALATE MIT EXTRA DRESSING

- grüner Blattsalat
- Tomatensalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Reissalat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Tomaten mit Mozzarella
- italienischer Nudelsalat
- Hirtensalat
- Spaghettisalat

DESSERT

- Panna Cotta mit Früchtemousse im kleinen Gläschen
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Quarkcreme mit Früchten
- Crème Brûlée
- klassisches Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- frischer Obstsalat
- Grießpudding mit Erdbeersoße
- Cantuccini-Creme mit Pfirsichen

Das Dessert-Buffet gestalten wir wahlweise mit großen Schüsseln oder kleinen Schälchen für jeden Gast.





FINGERFOOD-BUFFET

- kleine Partyschnitzel
- Mini-Frikadellen im Glas auf Barbecue-Soße
- zarte Hähnchennuggets
- Quiche Lorraine
- Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Käse-Gläschen mit Trauben
- Lachsroulade
- verschiedene pikante Salate im kleinen Glas
- Scampi im Glas auf Süß-Saurer-Soße

- dazu Brötchenkonfekt
- kleine Dessertvariationen



SEHR GEEHRTE KUNDEN,

wir freuen uns darauf, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen zu dürfen. Unser Partyservice beinhaltet nach Wunsch auch einen Rund-um-Service: vom Sektempfang mit kleinen Leckereien über einen Geschirr- und Gläserverleih bis hin zum Personal* sowie einem Bring- und Abholservice des Geschirrs. Der Preis hierfür richtet sich nach der Anzahl der Gäste und dem Aufwand. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Zu Ihrer und auch unserer optimalen Vorbereitung erhalten Sie an dieser Stelle noch ein paar Informationen: Wir berechnen pro Gast 300g Frischfleischgewicht. Dass die gelieferte Ware in jedem Fall ausreichend ist, bitten wir Sie die Anzahl Ihrer Gäste (bis spätestens 5 Tage vor Ihrer Feier) korrekt anzugeben.

Zur Feier bitten wir Sie, ca. 20 Liter heißes Wasser für die Warmhaltegeräte, sowie genügend Platz für das Buffet bereitzuhalten. Das Geschirr sollte gespült zurückgegeben werden. Sollten Sie eine Geschirrrückgabe in ungespülter Form wünschen, können Sie dies gerne mit uns absprechen. In diesem Fall berechnen wir einen Spülaufpreis*, ie Bezahlung erfolgt bei der Geschirrrückgabe. Einen Rückgabetermin können Sie gerne individuell mit uns vereinbaren. Rufen Sie uns an unter 0 63 63/3 22.

Wir kochen für Sie von Montag bis Samstag bis 19:30 Uhr. Sollten Sie eine Belieferung für eine Konfirmation oder Kommunion benötigen, kochen wir auch ausnahmsweise gerne am Sonntag für Sie. Den Rest des Jahres ist Sonntags geschlossen.

* In diesem Fall gilt der volle Steuersatz.

STARKER PARTNER

Als Traditionsunternehmen in der fünften Generation beliefern wir Sie für Feste jeglicher Art. Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen, Kommunionen, Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Abifeiern, Grillfeste, etc.

- Wir sind Ihr starker Partner.

GENUSSKÜCHE HESS

Talstraße 58 • 67700 Niederkirchen
Telefon: 0 63 63-3 22 • kontakt@catering-hess.de
www.catering-hess.de

