

ACCENTA

Catering seit 2004

SPEISEVORSCHLÄGE BÜFETT



- SUPPEN -

Kürbis-Ingwersuppe

Apfel-Selleriesuppe

Mediterrane Zucchini-rahmsuppe

Thai-Kokossuppe

Blumenkohl-Limettenrahmsuppe

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe



- VORSPEISEN -

Knackig frische Blattsalate mit Italienischem- und Joghurtdressing, dazu Baguette

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit wahlweise Speck und Croutons

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Crema de Balsamico
(wahlweise auch vom Büffel)

Garnelenspieße mit Guacamole oder Aioli

Vitello Tonato

(gekochtes Kalbsfleisch in Tunfischsauce mit Kapern)

Duo vom Lachs

(Tatar & Rauchlachs an Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce)

- HAUPTGÄNGE -



Geflügel

Hähnchenbrust Medaillons aus der Basilikum-Limettenmarinade
Sautierte Hähnchenbrust oder als Streifen in Ingwer-Currysauce
Rosmarinhähnchen mit fruchtiger Tomatensalsa
Mit Akazienhonig glasierte Hähnchenbrustmedaillons auf Paprikagemüse
Tranchen von der Maispoularde mit Orangen-Ingwer-Chutney



Rind

Geschmorte Rindfleischwürfel in einer Sauce vom Grünen Pfeffer
Thai-Curry vom Rind mit Zitronen-Ingwerreis
Rinderschmorbraten in Burgunderjus
Pikanter Rindergulasch
Rinderfiletmedaillons mit Calvados-Pfeffersauce



Schwein

Tranchen vom heimischen Schweinefilet in Kräuterrahmsauce
Medaillons von der Schweinelende in einer Orangen-Estragonsauce
Mit Honig und Thymian glasierter Schweinerückenbraten mit tomatisierter Kräuterrahmsauce
Brauhauschnitzel mit Röstzwiebeln und Braunbiersauce
Schnitzel Wiener Art



Fisch

Pochierter Wildlachs auf einem Gemüsebett mit Senfschaum
Welsfilet auf Karotten-Lauchgemüse
Seelachsfilet „Doria“ auf sautiertem Gurken-Champignon-Gemüse
Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut und Balsamicojus
Pochiertes Kabeljaufilet auf Prosecco-Senf-Schaum



Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi mit Walnuss-Pesto

Pikantes Gemüsecurry

Gebratene Maultaschen mit Madeiraschaum, Zwiebelringen & gerösteten Semmelbrösl

Ofengemüse mit Parmesanrösti und gemischtem Salat

Nudel-Gemüseauflauf

Penne Arrabiata oder Napoli



Gemüsebeilagen

Speckbohnen

Karotten-Lauch Gemüse

Paprikagemüse

Mediterranes Pfannengemüse

Mandelbrokkoli

Blumenkohlgratin mit Bechamel



Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Risoléekartoffeln

Butterreis

Spätzle

Bandnudeln

Kartoffelklöße



Dessert

Crêpes, vor dem Gast frisch zubereitet
(Süß & Herzhaft)

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

Tiramisu

Bayerisch Creme mit Himbeerdressing

Honig-Walnuss Mousse mit Traubenkompott

Diverse Blechkuchen

SPEISENVORSCHLÄGE FINGERFOOD

Riesengarnele im Tempurateig auf Glasnudel-Salat und Sweet-Chili-Mayo

Glasiertes Honig-Hähnchen auf Orientalischem Couscous Salat

Knuspriges Kokos-Hähnchen auf Mango Salsa

Chicorée Schiffchen mit Gorgonzolacreme und karamellisierten Birnen

Avocado Cocktail mit Kichererbsen, Granatapfel und Parmesan-Chips

Mini Focaccia mit Rinderfilet und Parmesanspänen

Zucchinirollchen mit Feta- oder Ziegenkäse gefüllt

Spießchen

Pikant marinierte Garnelenspieße mit Knoblauch Dip

Teriyaki Chicken Spieße mit Sweet-Chili Salsa

Rinderlendenspieß mit BBQ Dip

Surf&Turf Spieß mit BBQ-Mayo

Spieß vom gebackenen Gemüse mit Rosmarin auf Bulgursalat

Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto und Crema di Baslamico

Canapèvariationen (ab 10 Stück/ Sorte)

Räucherlachs mit Crème fraiche

Matjestartar auf Schwarzbrot

Matjestartar auf Kartoffel-Apfelrösti

Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensauce auf Frenchbrot

Forellenfilet auf Frenchbrot

Ciabatta mit Ziegenkäse und Oliven

Französischer Camembert auf Frenchbrot

Mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenkäse auf Cracker

Lachstartar auf Kartoffelplätzchen

Lachstartar auf Schwarzbrot

Scheiben von Schweinefilet auf Frenchbrot

Hähnchenbruststreifen mit Früchten garniert