

Unsere Angebote



Kochwerk

frisch.schnell.lecker

Vorspeisen

Kaltes zum Auftakt



Pastetenvariationen

- >> Wildpastete
- >> Geflügelpastete
- >> Fleischpastete
- >> Fischpastete
- >> Lachspastete mit Frischkäse

Ab 25 Personen

Fischvariationen

- >> Kalt und heiß geräucherter Lachs
- >> Salm in Blätterteig
- >> Lachswürfel mit Kräutern
- >> Lachsstremel mit Käse überbacken
- >> Lachszopf mit Sesam
- >> geräuchertes Forellenfilet
- >> Makrelenfilet mit Zwiebeln und Pfeffer

Antipasti

- >> Gegrillte und gefüllte Champignons
- >> gegrillte Zucchini mit Knoblauch und Olivenöl
- >> gefüllte Peppadew mit Frischkäse
- >> gegrillte Paprika mit Basilikum
- >> Tomate Mozzarella
- >> eingelegte frische Oliven
- >> Kräuter Feta
- >> Garnelen in Kräuteröl
- >> Mozzarella in Knoblauchcreme

Ab 20 Personen

Frischer Spargel (saisonal)

- >> Frischer Spargel mit Balsamico und Schnittlauch
- >> Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Ab 20 Personen

Schinkenvariationen

- >> Roh oder gekocht mit Melone und Spargel

Dazu Partybrötchen und Flûtes

Im Preis inbegriffen

Alle Preise plus MwSt. 7%

Herzhaftes aus dem Suppentopf



Klare Suppen (0,25 Liter)

- >> Rinderkraftbrühe
- >> Gemüsebouillon
- >> Zwiebelsuppe
- >> Hochzeitssuppe
- >> Geflügelsuppe

Ab 20 Personen

Cremesuppen

- >> Blumenkohlcremesuppe
- >> Selleriecremesuppe
- >> Kartoffelrahmsuppe
- >> Spargelcremesuppe (nur Saison)
- >> Kürbiscremesuppe (nur Saison)
- >> Karotten - Ingwersuppe
- >> Champignoncremesuppe
- >> Maronensuppe (Kastanien; nur Saison)
- >> Tomatensuppe mit Gin

Ab 20 Personen

Eintöpfe (0,4 Liter)

- >> Gulaschsuppe
- >> Linseneintopf
- >> Erbseneintopf
- >> Chili Con Carne
- >> Bohneneintopf
- >> Gemüseintopf
- >> Dazu Flûtes

Ab 20 Personen

Suppeneinlage (wahlweise)

- >> Grießklöschen
- >> Leberknödel
- >> Butterklößchen
- >> Eierstich
- >> Flädle
- >> Croutons
- >> Suppennudeln

Salat und Rohkost

Knackfrisch und bunt



Blattsalat

- >> Bunt gemischt

Rohkostsalate der Saison

- >> Tomatensalat
- >> Gurkensalat
- >> Karottensalat
- >> Paprikasalat
- >> Amerikanischer Weißkrautsalat
- >> Bauernsalat

Dressings nach Wahl

- >> Joghurt Vinaigrette
- >> Thousand Island

Ist im Preis enthalten

Feinkostsalate

- >> Grünkernsalat
- >> Kartoffelsalat mit Speck
- >> Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Tomaten, Gurken und Ei
- >> Nudelsalat mit klarem Dressing und Gemüse
- >> Nudelsalat mit Mayonnaise und Fleischwurst
- >> Reissalat mit Thunfisch
- >> Geflügelsalat mit Früchten
- >> Wurstsalat
- >> Käsesalat mit Mandeln
- >> Heringssalat
- >> Spargelsalat (nur Saison)

Alle ab 20 Personen

Heiß auf Fleisch

Fleischgerichte



Alle Gerichte ab 25 Personen, soweit nicht anders angegeben

Schwein

- >> Schweineschnitzel "Wiener Art"
- >> Schweineschnitzel mit Tomate und Käse überbacken
- >> Schweineschnitzel "Jäger Art"
- >> Schweineschnitzel "Zigeuner Art"
- >> Rahmschnitzel

- >> Brasilianischer Rahmbraten mit Käse überbacken
- >> Schweinebraten natur |Ab 25 Personen
- >> Grillschinken mit Honigkruste |Ab 30 Personen
- >> Schweinerollbraten mit Jus mit Rotweinsauce

- >> Gefüllte Schweinelende mit Rahmsauce
- >> Schweinelende mit frischen Champignons
- >> Schweinelende mit Rumrosinen und Pfeffer
- >> Schweinelende mit rosa Pfeffer

Rind

- >> Rindergulasch mit Paprikastreifen
- >> Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"

- >> Rinderschmorbraten in Burgundersauce

- >> Rinderrouladen "Hausfrauen Art"

>> Roastbeef am Stück rosa gebraten |Auf Anfrage

Geflügel

- >> Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- >> Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen und Erbsen
- >> Putengeschnetzeltes süß/sauer mit Obst und Gemüse

- >> Gefüllte Putenroulade mit Schinken/ Käse - Spinatfüllung
- >> Gegrillte Hähnchenbrust mit Haut mit rosa Pfeffer
- >> Maispoularde mit Weißweinsauce

Kalb

- >> Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons

- >> Kalbsbraten in Calvados |Ab 20 Personen
- >> Original Wiener Kalbsschnitzel |Ab 20 Personen

- >> Kalbshaxe italienische Art |Ab 10 Personen
- >> Kalbsröllchen mit Salbei

Wild

- >> Hirschragout
- >> Wildschweingulasch

- >> Wildschweinsaftbraten mit Thymian Jus

Zu Wildgerichten reichen wir Preiselbeeren in einer Birnenhälfte.

Fisch und Mee(h)r

Fischgerichte



Fisch

- >> Seelachsfilet "Müllerin"
- >> Lachsfilet im Dillmantel gegrillt mit Mandelbutter
- >> Lachsfilet auf Gemüsebett

- >> Seezungenröllchen mit Garnelen

Ab 15 Personen

Beilagen



Kartoffeln, Knödel, Reis und Co

- >> Petersilienkartoffeln
- >> Kartoffelgratin
- >> Kartoffelknödel
- >> Schupfnudeln
- >> Gnocchi
- >> Spätzle
- >> Tagliatelle
- >> Semmelknödel
- >> Rosmarinkartoffeln

Beilagen sind im Preis inbegriffen

Gemüseauswahl

- >> Gemüseplatte der Saison / Karotten-Erbсен-Bohnen-Blumenkohl
- >> Rotkohl
- >> Rosenkohl in Rahmsauce

- >> Mediterranes Grillgemüse

- >> Frischer Spargel (nur Saison)

Nach Anfrage

Bella Italia



Pasta und Teigwaren

- >> Lasagne mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
 - >> Lachslasagne mit Blattspinat und frischem Norwegerlachs | Ab 10 Personen
 - >> Tortellini mit Schinken/Käse-Soße
 - >> Spaghetti Bolognese
 - >> Spaghetti mit Gemüsesoße
 - >> Spaghetti mit Pesto
 - >> Gnocchi mit Salbeibutter
-
- >> Tagliatelle mit frischen Lachsstreifen | Ab 10 Personen
 - >> Spaghetti mit Knoblauch und Chilli und Garnelen

Dessert

Süßer Genuss



Fruchtig und cremig

- >> Rote Grütze mit Vanillesoße
- >> Mandarinenquark, Pfirsichquark, Erdbeerquark
- >> Mousse Vanille
- >> Mousse Schokolade mit Beeren | ab 20 Personen
- >> Mousse Cappuccino
- >> Mocca Panacotta, Erdbeerpannacotta
- >> Frischer Obstsalat
- >> Frische Erdbeeren mit Sahne und Pfeffer (saisonal)
- >> Mascarponecreme mit Calvados und Äpfel
- >> Schwarzwaldbecher | ab 25 Personen
- >> Joghurtcremespeise auf frischem Obst

Vegetarische Weltreise

Käse



Vegetarische Weltreise

- >> Maultaschenpfanne mit Tomaten-Kräutersoße
- >> Gnocchi-Gemüse-Pfanne
- >> Gefüllte Zucchini mit Ajvar-Reis
- >> Chili Con Carne mit Soja

- >> Gemüselasagne
- >> Pfifferlings-Pfanne (nur Saison)
- >> Ragout von frischen Steinchampignons

Käsebrett

- >> Nach Anfrage

Traditionelles aus der Heimat



Menü 1

- >> Grünkernmehlsuppe mit Butterklößchen
- >> Hausgemachte Leberknödel mit Specksoße
- >> Stampfpüree
- >> Sauerkraut
- >> Butterkuchen, Hefekuchen mit Obst

Ab 25 Personen

Menü 2

- >> Kartoffelrahmsuppe mit frischer Petersilie
- >> Dampfnudel mit Vanillesoße

Ab 25 Personen

Menü 3

- >> Reissuppe mit Gemüsejulienne
- >> Tafelspitz mit Meerrettich
- >> Kartoffeln und Gurke und Roggenbrot
- >> Rhabarberkompott mit Schlagsahne

Ab 25 Personen

Nur Saison

Catering

Fingerfood und Flying Buffet



- >> Käsespieß klein (1 Stück Käse mit Obst)
- >> Olive im Glas
- >> Bressot-Käse mit Kresse und Pinienkernen
- >> Mini-Frikadellen-Spieß garniert
- >> Tomate-Mozzarella-Spieß
- >> Mariniertes Feta im Glas
- >> Schinken mit Melone
- >> Crostini mit Tomatenbutter
- >> Crostini mit Olivencreme
- >> Crostini mit Tomate und Basilikum
- >> Schinkenröllchen mit Spargel
- >> Canapé mit Roastbeef
- >> Canapé mit Wurst, Käse, Salami, Schinken roh und gekocht
- >> Canapé mit Bresso-Käse
- >> Fleischspieß mit Obst oder Olive
- >> Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- >> Antipasti-Spieß
- >> Garnelenspieß in Zitronen-Chili-Marinade auf Glasnudeln
- >> Teriaki-Spieß mit Erdnusssoße
- >> Eierpfannkuchen mit Lachscreme
- >> Canapé mit Räucherlachs
- >> Canapé mit Weichkäse
- >> Vitello Tonato (Kalbsfleisch in Thunfischsoße)

| Alle ab 25 Personen



Equipment wie Geschirr, Gläser, Bistrotische oder Tischdecken etc. kann auf Anfrage bereitgestellt werden.