



Am Gebück 1

63303 Dreieich

Tel.: 06103-82583

Mobil: 0177-4136493

sylvia.luedemann@web.de



Fingerfood

- Mit Manchegokäse gefüllte Datteln, mit Speck umwickelt und kurz im Ofen gegrillt
- Getrocknete Aprikosen im Serranoschinkenmantel, kurz gegrillt
- Schafskäsewürfel im Minzblatt in Zitronenöl-Sud mit geröstetem Sesam
- Spinat-Tortilla
- Satespieße mit Erdnuss-Dip, Kokosdip oder Aprikosensalsa
- Ananashäppchen mit Bacon umwickelt und kurz gegrillt
- Mozzarella-Häppchen aus Mozzarella-Kugeln, Kirschtomaten, Basilikum und italienischem Schinken
- Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit einer Farce aus Frischkäse, Basilikum und getrockneten Tomaten
- Gegrillte Zucchinirollchen, gefüllt mit Mozzarella, selbstgetrockneten Tomaten, Meersalz und Basilikum, im Ofen überbacken
- Garnelen-Mango-Spieße in Chili-Öl gebraten und mit Korianderblättchen bestreut
- Manchego-Spieße (Manchego in Chili-Olivenöl mariniert)
- Scharfe Thaibällchen mit frischem Ingwer und Koriander
- Hähnchensnack mit scharfer Koriandersauce
- Pinchos Morunes, kleine maurische Schweinefiletspieße, eingelegt in trockenem Sherry, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chili, in Olivenöl gebraten, dazu eine selbst gemachte Mojo-Sauce



Brotaufstriche und Dipps

- Auberginenpüree mit Schafskäse
- Guacamole, Avocado püriert mit Limettensaft, Frühlingszwiebeln und klein gewürfelten Tomaten
- Tomatenbutter, mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Chili und Basilikum
- Thunfischcreme mit fein gewürfelten roten Zwiebeln, gehackten Kapern und Petersilie
- Forellencreme
- Rucola-Butter mit Parmesan und Knoblauch
- Grüner Obatzder mit Frühlingszwiebeln und Basilikum

Vorspeisen

- Geschmorte Champignons mit Balsamico und Rosmarin
- Gegrillte Paprika, eingelegt in Olivenöl, mit Knoblauch, Kapern und frischer Petersilie
- Gegrillte Zucchinirollchen, gefüllt mit Mozzarella, selbst getrockneten Tomaten, Meersalz und Basilikum, im Ofen überbacken
- Gegrillte Zucchini in frischer Tomatensauce
- Gebratene Hähnchenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
- Gegrillte Auberginenrollchen, gefüllt mit einer Farce aus Frischkäse, Basilikum und getrockneten Tomaten
- Mango-Mozzarella, mit Basilikum, Chilis und feinstem Olivenöl
- Kräuter-Mozzarella, mariniert in Olivenöl mit frischem Thymian, Basilikum und Petersilie, angerichtet mit roten Zwiebelringen und klein gehackten Chilis
- Melone mit Rucola und Parmaschinken



- Spinat-Schafskäse-Bällchen mit heißer Sesambutter
- Kartoffeltortilla mit Zwiebeln und frischem Gemüse der Saison
- Gambas, gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Petersilie
- Falafel (gebratene Kichererbsenbällchen) auf Tomaten-Petersilien-Salat, dazu ein Schnittlauch-Dipp
- Gegrillte Auberginenscheiben mit einer orientalisch gewürzten Quarkcreme, angerichtet mit frischen Tomaten
- Keftedes (kleine Hackbällchen griechische Art) auf fruchtiger Tomatensauce
- Marokkanische Hackbällchen mit Datteln und Chili
- Zucchini-puffer, dazu passt prima:
- Tzatziki aus griechischem Yoghurt mit Knoblauch und Gurke
- Humus (Dipp aus Kichererbsenpüree und Sesampaste)
- Schafskäse, eingelegt in Olivenöl mit frischem Thymian, Chili, Knoblauch, Oliven und Kirschtomaten
- Geschmorte Tintenfischringe in frischer Kräutermarinade
- Gebratenes Fischfilet mit einer Thai-Curry-Pfeffersauce auf Blattsalat
- Bulgur- Bratlinge mit Zwiebeln, Zucchini und geraspelttem Käse, dazu ein Schnittlauch-Dipp
- Scharfe Thaibällchen aus Schweinemett mit frischem Ingwer und Koriander



Salate

- Bohnen-Rucola-Salat mit Walnuss-Balsamico-Dressing
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Nudelsalat mit selbst gemachtem Rucola-Pesto und Mozzarella
- Gemischte Blattsalate mit Zitrusauce, gerösteten Pinienkernen und Olivenöl
- Melonensalat mit Schafskäse und Minze
- Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und frischer Petersil
- Melonensalat mit frischem Koriander und geröstetem Sesam
- Auberginen-Paprika-Salat mit Zwiebeln, Knoblauch und orientalischen Gewürzen
- Gebratene Chili-Garnelen mit Kirschtomaten auf Rucola-Salat
- Salade Nicoise (Nizza-Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei und Oliven)
- Thai-Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Chilis und Knoblauch

Suppen

- Champignonsuppe mit Rosmarin
- Zucchinisuppe mit Minzöl
- Karibische Bohnensuppe mit Reis und Cabanossi
- Jambalaya, ein kreolischer Eintopf mit Huhn, Chorizo und Garnelen
- Tomatensuppe mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frischer Petersilie



- Chili Con Carne
- Tom Khaa Gai
Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras, Kokosmilch und Ingwer

Vegetarische Hauptgerichte

- Farfalle mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Chili und Knoblauch
- Penne mit sizilianischer Gemüsesauce aus Auberginen, Tomaten, Kapern und Knoblauch
- Penne mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- Pilzragout aus frischen Pilzen und getrockneten Tomaten, als Beilage gebratene Polentarauten
- Gemüsecurry mit Zwiebeln, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Mango, Kichererbsen und Kartoffeln in Kokosmilch
- Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, Oliven, frischem Thymian und Knoblauch
- Gemüsechili mit roten Bohnen, Bulgur und gehobeltem Manchego
- Polenta-Bratlinge mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Oregano und Basilikum, dazu Tomatensauce
- Gnoccis oder Penne in einer Zucchini-Gorgonzola-Sahne-Sauce
- Auberginen-Tomaten-Gratin mit frischem Salbei mit Ziegenfrischkäse oder Schafskäse im Ofen überbacken



Geflügelgerichte

- Huhn in Wermutsahne mit Thymian und Tomaten
- Coq au vin, Hähnchen geschmort in Burgunder mit Zwiebeln und Champignons
- Saltimbocca aus Hähnchenbrustfilet, gespickt mit Salbei, dazu eine Butter-Zitronen-Kapern-Sauce
- Provenzalisches Huhn (Keulen und Brust) mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven
- Hähnchenkeulen mit Champignons in Pilz-Sahne-Sauce mit Estragon
- Hähnchencurry in Kokosmilch mit Chili, Limette, Ingwer und roten Zwiebeln
- Hähnchenbrust mit Pilzen, unter einer Parmesan-Creme Fraiche-Kruste im Ofen überbacken
- Hähnchen-Tajine mit Salz-Zitronen
- Entenbrust in einer Rotwein-Reduktion

Fischgerichte

- Gebackene Lachsfilets in Olivenöl-Kräuter-Knoblauch-Kruste
- Zanderfilet mit Kartoffeln und Tomaten, im Ofen geschmort mit Oliven, Kapern, Rosmarin und Thymian
- Seelachs mit Parmesankruste im Gemüsebett
- Lachs in Wermut-Sahne mit Schalotten, Thymian, Kapern und Blattspinat
- Kabeljau-Steaks mit Limettenkruste und Koriander-Dip
- Penne mit gebratenen Gambas, selbst gemachtem Pesto, Zucchini, Tomaten und schwarzen Oliven



- Fischsuppe Ancone mit Kabeljaufiletts, frischen Tomaten und Basilikum
- Tomaten-Garnelen-Curry
- Thailändisches, grünes Fischcurry in Kokosmilch mit Auberginen, Limettenblättern und Thai-Basilikum
- Seelachsfilet Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken
- Im Ofen gebackene Lachsfilets mit einer feinen Schnittlauch-Sahne Sauce

Fleischgerichte

- Schweinemedallions auf Sahne-Zucchini
- Italienisches Ragout vom Schwein mit frischen Tomaten, Oliven und Rosmarin
- Schweinefilet mit italienischem Schinken und Datteln
- Schweinecurry mit rotem Paprika, frischer Ananas und frischem Koriander
- Brasato, Rinderschmorbraten italienische Art, mit frischem Rosmarin, Salbei, Zwiebeln
- „Picchiapo“ aus der römischen Küche (geschmorte Rindfleischscheiben auf Tomaten-Kapern-Gemüse
- Boeuf Provençal, Provenzialisches Rindfleisch mit Oliven, Zwiebeln und Tomaten geschmort
- „Stifado“- ein Rindsgulasch griechischer Art, mit vielen Zwiebeln, gewürzt mit einem Hauch Zimt
- Lamm-Tajine aus Marokko mit Kartoffeln, getrockneten Aprikosen und Safran
- Rindercurry thailändisch mit Zwiebeln, Kartoffeln, roter Currypaste und Kokosmilch, garniert mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und gehackten Lychees



Beilagen

- Basmatireis, Langkornreis
- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln
- Gnocchis oder Penne in Salbeibutter
- Gebratene Polentaschnitten
- Broccoli in Mandelbutter
- Im Ofen gebackene Tomaten mit frischem Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl

Desserts

- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Cantuccini und karamellisierten Mandeln
- Erdbeer-Tiramisu
- Orangen-Zitronen-Gelee mit Kokoscreme
- Mango-Mousse auf der Basis von Kokosmilch
- Quark-Mohn-Schaum mit Erdbeersauce
- Lockere fruchtige Himbeermousse mit Sahne
- Heidelbeer-Dessert mit Pistazien-Krokant
- Vanillecreme mit Himbeeren
- Orangen Tiramisu
- Erdbeer-Joghurt-Creme mit Mangosauce
- Schokoladen Panna Cotta mit frischer Ananassauce
- Schoko-Espresso-Kuchen



Vorschlag für ein italienisches Büffet

Kräuter-Mozzarella, mariniert in Olivenöl mit frischem Thymian, Basilikum und Petersilie mit roten Zwiebelringen und klein gehackten Chilis

Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit einer Farce aus Frischkäse, Basilikum und getrockneten Tomaten

Geschmorte Champignons mit Balsamico und frischem Rosmarin

Hähnchenbrust mit Thunfischsauce

Gebratene Chili-Garnelen mit Kirschtomaten auf Rucola-Salat

Penne mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Brasato, Rinderbraten in Rotwein geschmort, mit frischem Rosmarin, Salbei und Zwiebeln
dazu Gnoccis

Saltimbocca aus Hähnchenbrustfilet, gespickt mit Salbei, dazu eine Butter-Zitronen-Kapern-Sauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Pfirsich-Mascarpone –Creme mit Cantuccini und Karamell-Mandeln



Vorschlag für ein mediterranes Büffet

Kartoffeltortilla mit Zwiebeln und frischem Gemüse der Saison
Geschmorte Tintenfischringe in frischer Kräutermarinade
Melonensalat mit Schafskäse und Minze
Spinat-Schafskäsebällchen mit heißer Sesambutter
Keftedes (kleine Hackbällchen griechische Art) auf fruchtiger Tomatensauce

Stifado, ein Rindsgulasch griechischer Art, mit vielen Zwiebeln, gewürzt mit einem
Hauch Zimt, als Beilage griechische Reismudeln
Penne mit gebratenen Gambas, selbst gemachtem Pesto, Zucchini, Tomaten und
schwarzen Oliven

Erdbeer-Tiramisu
Lockere fruchtige Himbeermousse mit Sahne



Vorschlag für ein asiatisches Büffet

Hähnchen-Sate´ - Spieße mit selbst gemachtem Erdnuss-Dipp
Scharfe Thaibällchen mit frischem Koriander und Ingwer
Mango-Mozzarella mit Basilikum, Chilis und feinstem Olivenöl
Ananashäppchen mit Bacon umwickelt und kurz gegrillt
Thai-Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Chili und Knoblauch

Rindercurry thailändisch mit Zwiebeln, Kartoffeln, roter Currypaste und
Kokosmilch, garniert mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und gehackten
Lychees

Gemüse-Curry mit Zwiebeln, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Mango,
Kichererbsen und Kartoffeln in Kokosmilch
Als Beilage Basmatireis

Mango-Mousse auf der Basis von Kokosmilch

Schokoladen-Panna Cotta mit frischer Ananassauc



Die Preise richten sich nach Zusammenstellung,
Anzahl der einzelnen Speisen und Anzahl der Personen.

Auf Wunsch liefern wir Geschirr, Bestecke und Gläser.

Gerne dekorieren wir auch Ihr Büffet

Wir bieten Ihnen auch gerne verschiedene Brotsorten und Brötchen an
(Preis auf Anfrage).

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen
selbstverständlich zur Verfügung.