



... Ihr kompetenter Partner im Land der kulinarischen Genüsse.

Wir haben für Sie nun folgend unsere Impressionen zusammengestellt, damit Sie sich ein Bild von unserem Leistungsspektrum im Bereich Salate, Suppen, Fingerfood, Buffet und Menü machen können.

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Kompositionen nur als Beispiel dienen sollen, wir stellen in Zusammenarbeit mit Ihnen eine maßgeschneiderte Veranstaltung zusammen und gehen dabei natürlich individuell auf Ihre Wünsche ein.

Alle aufgeführten Preise, sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Im Preis sind nicht enthalten: Personal, Equipment, Anlieferung und Abholung und sonstige Leistungen. Preisangaben gelten entweder pro Stück, pro Portion oder pro Person. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffets erst ab einer Mindestzahl von 20 Personen zum angegebenen Preis realisieren können

CANAPÉ-VARIATIONEN

FLEISCHBELAG

- Frankfurter Lachsschinken mit Maiskölbchen
- Leckerer Parmaschinken mit Feige
- Roastbeef rosa gebraten mit Olive
- Feines Schweinefilet mit Röstzwiebeln
- Gegrillte Poulardenbrust mit Früchten 2,10 €*

EXCLUSIVER BELAG

- Edle Wildpastete mit Früchten
- Kräutergebeiztes Rinderfilet mit Spargel
- Rosa Entenbrustscheiben mit Orangen
- Zarte Kalbsrückenscheiben mit Spargelspitzen
- Deftige Lammrückenscheiben mit Kirschtomate 2,20 €*

FISCHBELAG

- Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Irischer Räucherlachs mit Meerrettich 2,20 €*

KÄSEBELAG

- Französischer Tortenbrie mit Früchten
- Roquefortcrème mit Englisch Sellerie
- Französischer Ziegenkäse mit Kirschtomate
- Mozzarella, Tomate und Basilikum
- Kräuter-Frischkäse 1,95 €*

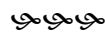
RUSTIKAL HESSISCHES BUFFET

Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck

Kartoffelsalat mit Gemüse und Weißkohlsalat

Gemischtes Schinkenbrett, feines Mett und saures Gartengemüse

Mini-Frikadellen, pikante Mettstengel und Hähnchenschlegel



Frankfurter Würstchen und Rippchen mit Weinsauerkraut

Ochsenbrust aus dem Wurzelsud mit grüner Sauce und Bouillonkartoffeln



Apfelweincrème mit beschwipsten Äpfeln

Zwetsche Kuchen mit Butterstreusel

Rustikaler Brotkorb und Laugengebäck mit Butter und Spundekäs

Preis pro Person 18,50 €*

MEDITERRANES BÜFFET

Verschiedene bunte Blattsalate und Ruccola mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Dressing

Auswahl von Poulardengalantine und Schinken mit gallischer Netzmelone und Crissini garniert

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum-Pesto

Vegetarischer Tortellinisalat mit Strauchtomatenwürfeln und Gartenkräutern

Mariniertes Mittelmeergemüse

Zucchini, Champignons, Auberginen

getrocknete Tomaten, Oliven

Vitello Tonnato



Saltimbocca vom Schweinefilet

Piccata von der Poulardenbrust

Lachs- und Pangasiusfilet in Pinot-Grigio-Sauce

Ratatouille-Gemüse, Pasta und Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln

Spinat-Ricotta-Lasagne



Panna Cotta mit Erdbeermark

Amaretto-Mousse mit Weichselkirschen

Mascarponecrème auf Himbeeren

Preis pro Person 24,50 €*

KALT-WARMES GABELBÜFFET

Kleine Blätterteigtaschen mit Schinken- und Käsefüllung

Minifrikadellen mit Cornichons

Käsewürfel-Spieße mit Weintrauben und Oliven

Mini-Handkäse mit Musik sowie Spundekäse mit Knusperbrezeln



Herbstliche Blattsalate mit Traubenkernöl und Rotweinessig

Tomaten-Gurken-Paprika-Salat mit frischen Kräutern und eingelegtem Weinkäse

Schinken-Broccoli-Maissalat mit Tomatenecken

Pochierter Lachs mit Sahne-Meerrettich

Baguette-Auswahl und Partybrötchen



Taunus-Lachsforelle auf Blattspinat in Rieslingrahm

Geschmortes Hähnchenbrustfilet „Winzer Art“ mit Weintrauben und Perlzwiebeln

Rinderfiletspitzen mit Wiesenchampignons in Burgundersauce

Butterspätzle und bunter Reis



Apfelweincrème mit beschwipsten Äpfeln

Waldbeerengrütze mit Schlagrahm

Preis pro Person 25,50 €*

GRILLBÜFFET I

Verschiedene bunte Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Dressing

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing

Nudelsalat mit Strauchtomatenwürfeln und Gartenkräutern (ohne Mayonnaise)

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Deftiger Speck-Kartoffelsalat



Vom Holzkohlegrill

Tilapia-Filet mit Gemüsestreifen in der Folie

Rum-Kokos-marinierte Hähnchenbrust

Feurig scharfe Schweinenackensteaks

Thüringer Rostbratwürste und Frankfurter Rindswürste

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm und gebutterter Gemüserieis

Gegrillte Buttermaiskolben

Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Chili-Chicken-Sauce, Paprika-Tomatensauce

Baguette-Auswahl



Dessert

Vanille-Mousse mit Zimtkirschen

Sylter Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person 22,50 €*

GRILLBÜFFET II

Verschiedene sommerliche Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Dressing

Tomaten-Paprika-Salat mit frischen Kräutern und Fetakäse

Italienische Schinkenauswahl mit Netzmelone,
eingelegten Steinpilzchampignons, Zucchini in Tomate und Rosmarin

Zuchinisalat mit Mandarinen und Krabben

Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Baguette- und Ciabatta-Auswahl



Vom Holzkohlegrill

Fjordlachs mit Gemüsestreifen in der Folie gegart

Hüftsteaks vom Argentinischen Angusrind in Rosmarin-Senfmarinade

Marinierte Rum-Honig-Hähnchenbrust

Nürnberger Rostbratwürstchen

Kleine Knoblauch-Kräuterkartoffeln, baked Potatoes mit Sauerrahm

Gegrillte Gemüsespieße und Buttermaiskolben

Saucenauswahl, Senf, Ketchup, Chili-Chicken-Sauce, Aiolio, herzhaft-scharfe Paprikasauce



Dessert

Dunkles und helles Mousse au Chocolate

Sommerlicher Orangen-Kiwi-Erdbeersalat

Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person 26,50 €*

ASIATISCHES BÜFFET

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chili-Chicken-Sauce

Chicken-Pineapple-Sticks

Teriyaki-Spieße

Krabbenchips

Dim-Sum und Samosa-Auswahl

Garnelen im Knuspermantel

Bambussprossen-Salat mit Shrimps

Meeresfrüchtesalat mit Limettenblättern und Frühlingszwiebeln in Sesamrinde

Gemüse-Glasnudelsalat mit marinierter Poulardenbrust



Curry-Kokos-Süppchen

Geschmortes Hühnerfleisch Tong-Pa (scharf)

Chinesisches Gemüse mit Shitake-Pilzen und Dampfreis

Gebratenes Schweinefilet mit Ingwer und Zitronengras



Dessert

Ingwercrème mit Mango

Reispudding mit Obst

Exotischer Obstsalat mit Reiswein verfeinert

Preis pro Person 24,50 €*

MENU I

Brot, Butter & Schmalz

Crème-Süppchen von Asternpilzen
mit Quark-Basilikumklößchen

Maispouardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt im Wirsingbett
mit einer Feigen-Walnuss-Sauce und feinen Bandnudeln

Geeistes Lebkuchenmousse auf Safranquitten

Preis pro Person 19,50 €*

MENÜ II

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
dazu herzhaft Crêpes mit Spinat, Ricotta und Kräuterschmand

Frankfurter Kräutersüppchen mit Sahnehaube

Pouardenbrust „Marengo“ gefüllt mit Champignons, Tomate und Kräutern
in Marsalajus an grüner Tagliatelle und buntem Gemüsekorbchen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 22,50 €*

MENÜ III

Sommerliche Vorspeisenauswahl

Frischkäse im Räucherlachsmantel

Vitello Tonnato vom Kalb

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum

Steinpilz-Champignons in Balsamico gebraten mit Rosmarin-Zucchini



3erlei Suppen

Gazpacho „Andaluse“

Zitronengrassuppe

Gurkenrahmkaltschale mit Shrimp-Spieß



Argentinisches Angusfilet mit lauwarmen Spargelsalat, dazu Kräutergnocchi



Dessert als Büffet

Wacholderpanna cotta mit Erdbeermark

Obstsalat mit Cointreau verfeinert

Weißes und braunes Schokoladen-Mousse

Preis pro Person 33,50 €*

MENÜ IV

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Frischkäse-Terrine im Räucherlachsmantel und in Thymian gebratene Riesen-Gambas



Pfifferlingrahmsuppe mit Mandelklösschen



Kalbsfilet mit Chiantijus, Kartoffelgratin und
sommerlichem Gemüsebouquet



Cointreau-Mousse auf lockerem Biskuit mit Cassis-Sorbet und kleiner Beerendekoration

Preis pro Person 37,50 €*

* Dieser Prospekt dient dazu unseren Interessenten einen Eindruck von unserem Leistungs-Portfolio sowie eine Preisvorstellung zu geben. Daher sind die genannten Angebote freibleibend, die Angebotspreise sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

© FDE Service Catering GmbH
Jörn Katthöfer

Heerstrasse 60
65205 Wiesbaden

GSM (0173) 651 0648
Telefon (06122) 9500639
info@fde-service.de
www.fde-service.de