



18 JAHRE



**gourmet**  
CATERING MARCEL DIETZEL

Angebotsmappe  
gültig ab 01.06.2018



---

Sie benötigen Canapés für einen Sektempfang oder planen eine große Familienfeier mit einer Vielfalt von kalten und warmen Speisen?

Der Gourmet – Catering und Partyservice unterstützt Sie gern!

Seit der Gründung im Jahr 2000 blickt unser Unternehmen auf viel Erfahrung bei der Ausrichtung von Feierlichkeiten für 20 bis 800 Personen zurück.

Firmeninhaber Marcel Dietzel arbeitete nach seiner Ausbildung zum Koch in den renommierten Steigenberger Hotels Maxx und Esplanade in Jena.

---



## **Ihr Weg zum gelungenen Fest**

Wählen Sie ab 20 Personen einen Buffetvorschlag aus und verändern Sie ihn nach Ihren eigenen Wünschen mit Hilfe des Überblicks an warmen und kalten Buffets oder stellen Sie daraus Ihr individuelles Buffet zusammen, hierfür am besten ca. fünf Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts variieren.

Notieren Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen bitte auf dem in der Anlage 2 hinterlegten Bestellformular (welches Sie auch im Internet finden) und senden Sie mir dieses auf dem

Postweg: **Gourmet Catering**  
**Inh. Marcel Dietzel**  
**Dorfstraße 26a**  
**07751 Milda**

bzw. E-Mail: **info@gourmet-md.de**

Gern können Sie auch bereits bei der Auswahl und Zusammenstellung der Auftragsauslösung die telefonische Beratung unter

oder **03 64 22 / 6 29 85**  
**01 73 / 5 68 44 88**  
in Anspruch nehmen.

Oder Sie kommen auf ein persönliches Gespräch vorbei und wir kreieren gemeinsam Ihr Buffet.

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Termine frühzeitig reserviert werden sollten.

Für langfristige Anfragen können Sie außerdem den Weg über das Internet nutzen:

**[www.gourmet-md.de](http://www.gourmet-md.de)**

### **Impressum**

Fotos: Roger Hagmann | Grafik/Satz/Layout: SevenLives.de | Projektbetreuung: Frank Seiler | September 2015

## **Buffetvorschläge** — Seite 6

für Abifeiern, Familienfeiern, Firmenfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Jugendweihen, Konfirmationen, Schuleinführungen, Taufen ...

## **Einzelauswahl** — Seite 18

Canapés und Fingerfood

Vorspeisen

Hauptspeisen

Dessert

Getränke

## **Services** — Seite 34

Geschirr

Mobiliar (Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung)

Personal (Buffetbetreuung, Servicekräfte)

Dekoration

## **Bestellformular** — Anlage



BUFFETVORSCHLÄGE

# Themenbuffets

## VORSCHLAG 1 – JUBILÄUMSBUFFET

---

---



### — Vorspeisen —

- ↪ Spanischer Coppa zwischen süßer Galiamelone
- ↪ Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- ↪ Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto und Oliven
- ↪ Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanhobeln
  - ↪ Gegrillte Kräutergarnelen mit Aioli
- ↪ Asiatischer Glasnudelsalat mit schwarzem Sesam und Puten-Ananas-Spießchen
  - ↪ Reichhaltige Baguetteauswahl und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↪ Mit Trüffelgarce gefüllte Maispoularde auf Austernpilzen
- ↪ Feuriges Schweinefilet geschneitztes Mexikanische Art
  - ↪ Rotbarbenfilet auf Safranrisotto
- ↪ Trilogie von frischen Bandnudeln mit Tomatensugo
  - ↪ Buntes Gemüse der Saison mit Buttersauce
  - ↪ Mit Couscous gefüllte Fleischtomaten

### — Dessert —

- ↪ Erdbeertiramisu <Gourmet>
- ↪ Weiße Mouse au Chocolat mit frischen Himbeeren
  - ↪ Variation aus exotischem Obst
- ↪ Fruchtige Orangenterrine mit Vanillecreme
  - ↪ Käsesortiment mit Trauben

ab 20 Personen 20,00€ p. P.

ab 50 Personen 19,00€ p. P.

## VORSCHLAG 2 – ITALIENISCHES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
- ↻ Antipasti – Peperonata (Schmorgericht mit Paprika)
- ↻ Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
- ↻ Vitello Tonnato – Filet vom Schwein mit Zitrone und Thunfischsauce
  - ↻ Marinierter Zander auf einem Linsenbett
  - ↻ Eingelegte Champignonköpfe mit grünen Oliven
- ↻ Mediterraner Bauernsalat mit roten Zwiebeln und Ciabattabrot
  - ↻ Maccheroni-Gemüsesalat mit Oliven und Thunfisch
  - ↻ Rucolasalat mit Zitrusfrüchten und marinierten Tomaten
    - ↻ Ciabattabrot und Baguettes, dazu Butter

### — Hauptspeisen —

- ↻ Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei auf Kräutergnocchi
- ↻ Piccata Milanaise vom Schweinefilet mit Tomatenragout
- ↻ Lachsroulade mit Riesengarnelen und Safransauce
  - ↻ Pastavariation mit zwei verschiedenen Saucen
    - ↻ Rosmarinkartöffelchen
    - ↻ Bunte Gemüseplatte

### — Dessert —

- ↻ Cremiges Tiramisu mit zweierlei Likören
- ↻ Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
  - ↻ Amaretto-Mandelcreme
  - ↻ Frische Obstplatte
- ↻ Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen 19,00€ p. P.

ab 50 Personen 18,00€ p. P.



## VORSCHLAG 3 – SPARGELBUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↪ Roher und gekochter Schinken
- ↪ Gebeizter und geräucherter Lachs
- ↪ Eingelegter Stangenspargel mit Kräutern
- ↪ Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- ↪ Auswahl von frischen Blattsalaten mit Dressing
- ↪ Baguettes und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↪ Spargelcremesuppe
- ↪ Frischer Stangenspargel mit Sauce hollandaise
- ↪ Kleine Schnitzel vom Kalb
- ↪ Gebratener Lachs in Zitronensauce
- ↪ Schweinemedallions auf frischen Kräuterchampignons
- ↪ Gefüllte Poulardenbrust mit Pilzen
- ↪ Petersilienkartoffeln
- ↪ Bunte Gemüseauswahl mit Buttersauce

### — Dessert —

- ↪ Marinierte Erdbeeren
- ↪ Cremevariationen
- ↪ Frische Obstauswahl
- ↪ Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen 19,00€ p. P.

ab 50 Personen 18,00€ p. P.

(Preis kann saisonbedingt etwas variieren)

## VORSCHLAG 4 – KLEINES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- 👉 Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
- 👉 Räucherfisch mit Kaviar
- 👉 Bunte Schinkenplatte mit Mixed Pickles
- 👉 Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- 👉 Rindfleischsalat
- 👉 Gemischter Brotkorb und Butter

### — Hauptspeisen —

- 👉 Gratinierte Putenpfanne mit Kartoffeln und Birnen in Hollandaise
- 👉 Gefüllter Schweinekammbraten in Schwarzbiersauce
- 👉 Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise
- 👉 Kräuterschupfnudeln

### — Dessert —

- 👉 Bunte Cremevariation
- 👉 Frischer Obstsalat
- 👉 Käseauswahl mit Trauben

ab 15 Personen 15,00€ p. P.

## BRUNCHBUFFET

- 👉 Frische Brötchen und Croissants
- 👉 Auswahl von Konfitüren, Honig und Nutella
- 👉 Gekochte Eier, Schinkenvariation und Schnittkäse
- 👉 Optional: Rührei, gebratene Würstchen
- 👉 Buntes Obst, Joghurt und Müsli

ab 30 Personen 13,00€ p. P.

## VORSCHLAG 5 – KLASSISCHES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Geräucherte Forellenfilets mit Lachs und Sahnemeerrettich
  - ↻ Kalter Bratenaufschnitt mit saurem Gemüse
  - ↻ Frisches Schweinemett mit roten Zwiebeln
    - ↻ Schinkenroulade mit frischem Käse
      - ↻ Apfel-/Gurkensalat
      - ↻ Nudelsalat mit Gemüse
  - ↻ Reichhaltiges Brotsortiment und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↻ Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Rotwein)
- ↻ Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons
- ↻ Piccata Milanaise von der Putenbrust mit Tomatenragout
  - ↻ Pasta, Kräuterspätzle
  - ↻ Bunte Gemüseplatte mit Sauce hollandaise

### — Dessert —

- ↻ Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus
  - ↻ Zitronencreme mit frischer Minze
    - ↻ Bunte Obstauswahl
    - ↻ Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen 17,00€ p. P.

ab 50 Personen 16,00€ p. P.

## VORSCHLAG 6 – TRADITIONELLES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↪ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
- ↪ Räucherlachs mit Dillsauce und roten Zwiebeln
- ↪ Gefüllte Eier mit Kaviarhäubchen und Mini-Hackfleischbällchen
  - ↪ Gebratenes Kassler an Weißkrautsalat
  - ↪ Thüringer Schlachteplatte
  - ↪ Frisches Gehacktes mit Zwiebelringen
- ↪ Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat mit Ei und Gurke
- ↪ Reichhaltiges Brotsortiment und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↪ Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Kräutersauce
  - ↪ Krustenbraten von der Schweineschulter
- ↪ Gebratene Fischauswahl, Wurzelgemüse und Zitronensauce
- ↪ Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln, kleine Thüringer Klöße
  - ↪ Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise

### — Dessert —

- ↪ Frischer Obstsalat
- ↪ Joghurt-Mango-Terrine an Fruchtmark
- ↪ Mousse au au Chocolat mit Mandelsplittern
- ↪ Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen 17,00€ p. P.

ab 50 Personen 16,00€ p. P.

## VORSCHLAG 7 – EXOTISCHES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Grissinistangen mit Parmaschinken und Melonenspalten
  - ↻ Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
  - ↻ Auswahl von Räucherfischen mit Kaviar
- ↻ Geräucherte Putenbrust an Ananas-Weißkrautsalat
- ↻ Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
  - ↻ Geflügelsalat mit Curry
  - ↻ Schichtsalat
  - ↻ Couscous-Salat mit Trockenobst
- ↻ Reichhaltige Brotauswahl und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↻ Feuriges Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Champignons
  - ↻ Gefülltes Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce
  - ↻ Hähnchenbrustfiletstreifen in Chinagemüse
- ↻ Gemischter Reis, Wedges Kartoffelecken, Schupfnudeln
  - ↻ Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise

### — Dessert —

- ↻ Käseauswahl mit Früchten
- ↻ Cremiges Tiramisu mit Kaffeelikör
  - ↻ Frischer Obstsalat
- ↻ Quarkterrine mit Kirschragout

ab 20 Personen 17,00€ p. P.

ab 50 Personen 16,00€ p. P.

## VORSCHLAG 8 – DAS BUFFET FÜR GOURMETS

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Pochiertes Lachsfilet auf grüner Sauce und Lachsrollchen
  - ↻ Schinkenvariation an Melone
  - ↻ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ↻ Gebratenes Roastbeef an Remouladensauce
  - ↻ Antipasti (ingelegtes Gemüse)
  - ↻ Fingerfood-Variationen
- ↻ Marinierte Garnelen auf buntem Reissalat
  - ↻ Linsensalat
  - ↻ Tomatensalat
- ↻ Reichhaltige Brotauswahl und Butter

### — Hauptspeisen —

- ↻ Gegrilltes Schweinefilet auf Kräuterchampignons
- ↻ Gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Schmorgemüse
  - ↻ Schweinesteak mit Ragout fin überbacken
- ↻ Roulade vom Lachs und Zander auf Blattspinat und Safransauce
- ↻ Gebratene Kartoffelperlen, Kroketten, Tomatenreis
  - ↻ Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise

### — Dessert —

- ↻ Käseauswahl mit Trauben
- ↻ Schoko-Panna-Cotta mit Mangomark
  - ↻ Himbeer-Mascarponecreme
  - ↻ Geschnittenes frisches Obst
- ↻ Zweifarbiges Mousse au Chocolat

ab 20 Personen 18,00€ p. P.

ab 50 Personen 17,00€ p. P.

## VORSCHLAG 9 – ASIATISCHES BUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Marinierte Garnelen im Couscous-Salatbett
- ↻ Gefüllte Currycrêpes
- ↻ Sushiröllchen mit Seetang (ohne Rohfisch), dazu Wasabi
- ↻ Glasnudelsalat mit Hähnchen-Ananasspießchen und schwarzem Sesam
  - ↻ Mini-Frühlingsröllchen auf buntem Reissalat
    - ↻ Knackiger Karotten-Ingwersalat
    - ↻ Cremiges Kokos-Mangosüppchen

### — Hauptspeisen —

- ↻ Leichtscharfes Wokgemüse mit Hähnchenbruststreifen
  - ↻ Gebackenes Schweinefleisch mit Chinanudeln
    - ↻ Dazu süß-scharfe Sauce
  - ↻ Gegrillter Fisch auf Paprikagemüse
    - ↻ Duftender Basmatireis

### — Dessert —

- ↻ Mangosalat mit frischer Minze
- ↻ Kokosmousse mit Schokoladensplittern
- ↻ Milchreis mit Ananas und Erdbeermark

18,00€ pro Person

ab 50 Personen 17,00€ p. P.

## VORSCHLAG 10 – HOCHZEITSBUFFET

---

---

### — Vorspeisen —

- ↻ Coppa- und Parmaschinken an fruchtiger Honigmelone
  - ↻ Mariniertes Gemüse in Kräuteröl
- ↻ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola
- ↻ Strauchtomaten mit Büffelmozzarella in Basilikumpesto
- ↻ Hähnchenbrustfilet auf Orangensalat mit rosa Pfeffer
  - ↻ Süße Feigen im Speckmantel
- ↻ Leberpastete mit Preiselbeerbirne und Feldsalat
  - ↻ Fischterrinen mit gebratenen Garnelen
- ↻ Mediterraner Spaghettisalat mit Cocktailtomaten
  - ↻ Couscous mit Gemüse und gebratenen Pilzen
  - ↻ Ciabattabrot und Baguettes, dazu Butter

### — Hauptspeisen —

- ↻ Gefüllte Maispoularde mit Steinpilzravioli
  - ↻ Kalbsrücken im Pfifferlingsmantel
- ↻ Fischpotpourri mit Basmatireis und Gemüse-Julienne
- ↻ Kurzgebratenes Steak vom Schweinefilet mit Kräuterchampignons
  - ↻ Rosmarinkartöffelchen
  - ↻ Gemüse der Saison mit Buttersauce

### — Dessert —

- ↻ Schokoladen-Panna Cotta mit pürierten Früchten
- ↻ Weißes Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren
  - ↻ Glasierte Obstspieße
- ↻ Feine Crêpes Suzette mit Contreau (Orangenlikör)
  - ↻ Käseauswahl mit Trauben

22,00€ pro Person



## *Kalte Buffets*

### VORSCHLAG 11 – KLASSISCHES KALTES BUFFET

---

---

- ↪ Auswahl von Räucherfischen
- ↪ Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- ↪ Schinken- und Bratenplatte mit saurem Gemüse
  - ↪ Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- ↪ frisches Schweinemetz mit Zwiebelringen
  - ↪ Bauernsülze mit Remouladensauce
  - ↪ Griechischer Bauernsalat
    - ↪ Geflügelsalat
    - ↪ Blumenkohlsalat
    - ↪ Schichtsalat
- ↪ Reichhaltige Brotauswahl und Butter

ab 15 Personen 11,00€ p. P.

### VORSCHLAG 12 – MEDITERRANES KALTES BUFFET

---

---

- ↪ Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
  - ↪ Spanischer Coppa an Zuckermelone
  - ↪ Antipasti (eingelegtes Gemüse)
- ↪ Französische Käseauswahl mit Trauben
- ↪ Geräucherte Putenbrust an Orangensalat
  - ↪ Marinierte Hähnchenunterschenkel
  - ↪ Eingelegte Garnelen auf Blattsalat
  - ↪ Lauch-Avocado-Salat
- ↪ Glasnudelsalat mit frischen Bambussprossen
  - ↪ Geflügel-Ananassalat
- ↪ Baguette-Variation und verschiedene Butter

ab 15 Personen 12,00€ p. P.

## Warme Buffets

### VORSCHLAG 13

- ↻ Kassler im Brotteig
- ↻ Schweinehaxen mit Sauerkraut
- ↻ Putengeschnetzeltes in Champignonsauce
- ↻ Röstkartoffeln und Butterspätzle
- ↻ Gemüseauswahl

### VORSCHLAG 14

- ↻ Spießbraten mit Rotweinjus
- ↻ Putensteak ›Hawaii‹ mit Ananas und Käse
- ↻ Geschmorter Rinderbraten mit Pilzen
- ↻ Kräuterschupfnudeln und Rosmarinkartoffeln
- ↻ Gemüseauswahl

### VORSCHLAG 15

- ↻ Fleischbällchen in feuriger Sauce
- ↻ Putengeschnetzeltes süß-sauer
- ↻ Schweinesteak au four (überbacken mit Ragout fin)
- ↻ Basmatireis und Kartoffelgratin
- ↻ Gemüseauswahl

ab 15 Personen 12,00€ p. P.

## VORSCHLAG 16

- ↻ Gefüllte Pasta mit Kräutersauce
- ↻ Zwiebelfleisch Schweinenacken
- ↻ Hähnchenbrust auf Rahmchampignons
- ↻ Petersilienkartoffeln und Schupfnudeln
  - ↻ Gemüseauswahl

ab 15 Personen 12,00€ p. P.

## VORSCHLAG 17

- ↻ Mutzbraten mit Sauerkraut
- ↻ Gebratener Lachs auf Lauchgemüse
- ↻ Putenspieße mit Paprika und Ananas
- ↻ Röstkartoffeln und Serviettenknödel
  - ↻ Gemüseauswahl

ab 15 Personen 12,00€ p. P.

## VORSCHLAG 18

- ↻ Rinderrouladen Hausfrauenart
- ↻ Wildbraten mit Preiselbeeren
- ↻ Gefüllter Schweinerücken mit Rahmpilzen
  - ↻ Ananas-Rotkohl
  - ↻ Kleine Thüringer Klöße
  - ↻ Petersilienkartoffeln
  - ↻ Gemüse

ab 15 Personen 13,00€ p. P.



ÜBERBLICK DER EINZELNEN SPEISEN

## CANAPÉS VOM BAGUETTE

---

Rechnen Sie bitte als Mahlzeit fünf bis sechs Stück.  
Unser Team berät Sie gern bei der Zusammenstellung.

Salami mit Gurke und Tomate <sup>(2,3)</sup>	01
Schweinemettt mit Zwiebelringen	02
Gekochter Schinken mit Spargelspitzen <sup>(2,3)</sup>	03
Parmaschinken mit Melone <sup>(2,3)</sup>	04
Schinkentütchen mit Frischkäse <sup>(2,3)</sup>	05
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	06
Kalter Braten mit Maiskölbchen	07
Schweinemedailon mit Lebermousse	08
Nussschinken mit Remoulade	09
Hähnchenmedailon mit Früchten	10
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	11
Lachstatar pikant gewürzt <sup>(2)</sup>	12
Camembert mit Kiwi <sup>(1,2)</sup>	13
Gouda mit Mandarinenfilets	14
Käse mit Nüssen <sup>(1,2)</sup>	15
Tomate-Mozzarella mit Basilikum <sup>(3)</sup>	16
	<u>1,50€ pro Stück</u>
Belegte Brötchen	
(Als Mahlzeit ungefähr 4 Stück pro Person rechnen.)	
	<u>2,00€ pro Stück</u>

## FINGERFOOD

---

---

Pro Person werden ca. 10 – 15 Kleinteile gerechnet.

Blätterteigpasteten mit Frischkäse	17
Hackfleischbällchen mit scharfem Dipp	18
Gefüllte Eier mit Kaviar	19
Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat	20
Kleines Plundergebäck	21
Laugenbrezeln, gebacken	22

### Deftige Häppchen

Hühnerflügel mit Honig und Ingwer	23
Blätterteigpasteten mit Frischkäse	24
Schnittlauchpfannkuchen mit Räucherlachs	25
Tomaten-Basilikum-Crostini	26
Schweinefilet mit Leber-Kräutermousse	27
Mürbeteigschälchen mit Lachstatar	28
Hähnchenspieße	29
Minifrühlingsrollen	30
Tortellettes mit Garnelen	31
Puten- und Thunfischsandwiches	32
Räucherlachs-Sandwiches	33
Mini-Wraps	34
Räucherschinken-Crêpes mit Kräutern <sup>(2,3)</sup>	35
Gurkenbecher mit Forellenmousse	36
Enten-Orangen-Terrine	37
Gefüllte Tomaten, Pasteten und Champignons	38
Grissini mit Parmaschinken <sup>(2,3)</sup>	39
Käsespieße mit Trauben <sup>(1,2)</sup>	40
Tomaten-Mozarella-Spieße	41
Fischterrine <sup>(1,2)</sup>	42

12,50€ pro Person

## Süße Häppchen

Mini-Muffins	43
Kleine Puffer mit Apfelmus	44
Mini Eclairs <sup>(16)</sup>	45
Caramel Profiteroles	46
Zitronen-Himbeertortelettes	47
Crêpes mit Orangen (mit Cointreau)	48
Gebäck	49
Vanillecreme im Schokoladenbecher <sup>(1, 8, 15)</sup>	50
Rosinenschnecken	51
Erdbeerschnittchen <sup>(16)</sup>	52
Obstspieße	53

## A — KALTE VORSPEISEN

---

---

### Geflügel

Hähnchenbrüste auf Orangensalat	54
Ganzes Hähnchen umlegt mit Hähnchenkeulen	55
Geflügelpastete mit Früchten <sup>(3, 4, 17)</sup>	56
Geflügelsalat <sup>(17)</sup>	57
Exotische Putenspieße an Glasnudelsalat	58

.....

### Fisch

Geräucherter und gebeizter Lachs	59
Fischterriner <sup>(1, 2)</sup>	60
Geräuchertes Forellenfilet	61
Geräucherte Makrelen	62
Matjesfilet Hausfrauenart <sup>(2, 16)</sup>	63
Shrimps-Cocktail mit Früchten <sup>(16)</sup>	64
Pochierter Lachs auf Grüne Soße	65
Gedünsteter Zander an Linsensalat	66
Meeresfrüchte-Sülze mit zweierlei Saucen	67

## Schwein

Kasslerbraten an frischem Weißkrautsalat	68
Schweinefilet mit frischem Lebermousse	69
Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen	70
Schinken gekocht und geräuchert <sup>(2,3)</sup>	71
Deftige Bratenplatte <sup>(2,3)</sup>	72
Salami: deutsche / italienische / spanische <sup>(2,3)</sup>	73
Rustikale Thüringer Platte	74
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone <sup>(2,3)</sup>	75
Schinkenroulade mit Kräuterfrischkäse <sup>(2,3)</sup>	76
Sülze mit Kräuter-Zwiebelsauce	77
Frisches Schweinemett mit roten Zwiebeln	78

.....

## Rind / Kalb

Roastbeef-Röllchen mit Sahnemeerrettich <sup>(2)</sup>	79
Roastbeef-Platte mit Bratenspießen	80
Geschmorter Tafelspitz mit Grüner Soße	81
Gepökelte Rinderzunge in Remouladensauce	82
Vitello Tonnato mit Kräutern (Kalb)	83

.....

## Wild

Wildpastete <sup>(3,4,17)</sup>	84
Wildterriner <sup>(3,4,17)</sup>	85
Wildschinken <sup>(3,4,17)</sup>	86

.....

## Eier

Gefüllte Eier mit Kaviar	87
Eiersalat <sup>(17)</sup>	88
Eier in Grüner Soße	89



## **Käse**

Kleine Käseauswahl <sup>(1, 2)</sup>	90
Französische Käseplatte	91
Käseplatte mit Feigensenf und Walnüssen	92

## **Gefülltes**

Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat	93
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille	94
Gefüllte Eier mit Kaviar	95
Gefüllte Pasteten mit Kräuterfrischkäse <sup>(1, 2)</sup>	96
Gefüllte Schweinefilet mit Pilzfarce <sup>(16)</sup>	97

.....

## **Cocktails**

Krabben – Avocado <sup>(16)</sup>	98
Shrimps – Ananas <sup>(16)</sup>	99
Geflügel – Obst <sup>(16)</sup>	100

.....

## **Salate**

Apfel-Gurken-Salat	101
Artischockensalat	102
Blumenkohlsalat	103
Bohnensalat mit Schinken und Ei <sup>(2, 3)</sup>	104
Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln	105
Broccoli-Schinken-Salat <sup>(2, 3)</sup>	106
Champignonsalat	107
Eiersalat <sup>(17)</sup>	108
Farmersalat <sup>(17)</sup>	109
Feldsalat mit Croûtons	110
Fleischsalat mit saurer Gurke	111
Frühlingsalat mit Gurke, Tomate und Paprika	112

Geflügelsalat mit Obst <sup>(17)</sup>	113
Gemischte Blattsalate	114
Griechischer Bauernsalat mit Feta	115
Gurkensalat	116
Heringssalat <sup>(2, 16)</sup>	117
Karottensalat	118
Kartoffelsalat <sup>(17)</sup>	119
Käsesalat mit Früchten <sup>(1, 2, 17)</sup>	120
Käse-Wurstsalat <sup>(1, 2, 3)</sup>	121
Krautsalat	122
Lauchsalat	123
Linsensalat	124
Mais-Paprika-Salat	125
Mais-Bohnen-Salat	126
Mixed Pickles	127
Nudelsalat <sup>(2, 17)</sup>	128
Reissalat	129
Rindfleischsalat	130
Rohkostplatte	131
Rote Bete Salat	132
Rotkrautsalat	133
Schinken-Eier-Salat <sup>(2, 3)</sup>	134
Sesam-Glasnudelsalat	135
Sellerie-Lauch-Salat	136
Schichtsalat <sup>(1, 2, 3, 17)</sup>	137
Spargelsalat	138
Sprossensalat	139
Thunfischsalat	140
Tomate mit Mozzarella <sup>(3)</sup>	141
Tomatensalat	142
Waldorfsalat <sup>(2, 3)</sup>	143

## **Dressings**

Joghurtdressing <sup>(17, 16)</sup>	144
Cocktaildressing <sup>(16)</sup>	145
Frenchdressing <sup>(16)</sup>	146
Knoblauchdressing <sup>(16)</sup>	147
Tzatziki <sup>(16)</sup>	148
Kräuterdressing	149
Vinaigrette	150

.....

## **Brot**

Mischbrot	151
Kürbis- / Zwiebel- / Schinken- / Mehrkornbrot	152
Brötchen	153
Partybrötchen	154
Brötchensonne	155
Baguettes hell / dunkel	156

.....

## **Butter**

Butter	157
Frischkäse	158
Schmalz	159

## **B — HAUPTSPEISEN**

---

---

## **Suppen**

Tomatencremesuppe	160
Rinderkraftbrühe mit Einlage	161
Champignoncremesuppe mit Kräutern <sup>(16)</sup>	162
Frühlingscremesuppe <sup>(16)</sup>	163
Pfifferlingscremesuppe <sup>(16)</sup>	164
Kokos-Mango-Suppe	165
Zucchinicremesuppe <sup>(16)</sup>	166

Kartoffel-Ingwer-Suppe	167
Wildbrühe mit Einlage	168
Gulaschsuppe <sup>(2)</sup>	169
Chili con carne <sup>(2)</sup>	170
Selleriecremesuppe mit Kressesahne <sup>(16)</sup>	171
Kaltes Gurkensüppchen mit Dill <sup>(16)</sup>	172
Gazpacho / kalte Suppe	173

.....

## **Beilagen**

Dreierlei Reis	174
Champignonreis	175
Curryreis	176
Semmelknödel	177
Serviettenklöße	178
Polenta (gebratene Grießschnitte)	179
Röstinchen	180
Kroketten <sup>(1, 15)</sup>	181
Herzoginkartoffeln <sup>(1, 15)</sup>	182
Butterspätzle	183
Gnocchi in Kräutersahne	184
Kleine Thüringer Klöße <sup>(2)</sup>	185
Kartoffelgratin <sup>(16)</sup>	186
Salzkartoffeln mit Petersilie	187
Bouillonkartoffeln	188
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	189
Kartoffelgemüsetaler	190
Vollkornspaghetti	191
Bunte Nudeln	192
Maisplätzchen	193
Kräuterschupfnudeln	194
Pommes Wedges (frittierte Kartoffelecken)	195

## **Gemüse**

Gemüseplatte (Möhren / Blumenkohl / Broccoli / Kohlrabi / Bohnen / Mais / Erbsen / Rosenkohl)	196
Schmorgemüse <sup>(2)</sup>	197
Mandelbrokkoli	198
Blumenkohl mit Käsesauce <sup>(1, 2, 8, 15)</sup>	199
Bohnen-Speckbündchen	200
Spargel mit Hollandaise <sup>(2)</sup>	201
Dillgurken im Rahm <sup>(16)</sup>	202
Blattspinat mit Zwiebelschmelz	203
Rosenkohl mit Speckzwiebeln	204
Apfelrotkohl <sup>(11)</sup>	205
Sauerkraut	206
Rahmchampignons <sup>(8, 15, 16)</sup>	207
Rahmpfifferlinge <sup>(8, 15, 16)</sup>	208
Rote Bete	209
Geschmortes chinesisches Gemüse	210

.....

## **Nudeln**

Nudelauf <sup>(16)</sup>	211
Lasagne Bolognese <sup>(2)</sup>	212
Spaghetti	213
Tagliatelle mit Lachswürfeln und Weißweinsauce	214
Fischlasagne	215
Tortellini mit Tomatenragout <sup>(2)</sup>	216
Maultaschen mit Zwiebelschmelz	217
Pasta mit Pestosauce	218

.....

## **Vegetarisch**

Kartoffel- Gemüse- Gratin <sup>(16)</sup>	219
Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelz	220
Kräutergnocchi mit Tomatenconcassée <sup>(2)</sup>	221

Spinat-Tortellini mit Käsesauce <sup>(1, 2, 8, 15, 16)</sup>	222
Maccheroniauflauf <sup>(16)</sup>	223
Kräuterspaghetti mit Gemüsestreifen	224
Gemüsequiche	225
Spinatlasagne mit Schafskäse <sup>(16)</sup>	226
Überbackene Zucchini und Aubergine mit Schmorgemüse <sup>(2)</sup>	227
Gemüse gebacken in Bierteig mit Remoulade	228
Gemüserisotto / Gemüsereispfanne	229
Gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken	230
.....	
<b>Fleisch</b>	
<b>vom Schwein</b>	
Schweinefilet im Blätterteigmantel umlegt mit Champignons	231
Schweinefilet mit Pilzen <sup>(16)</sup>	232
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt <sup>(8, 15)</sup>	233
Schweinemedallions auf Champignonsauce <sup>(8, 15, 16)</sup>	234
Schweinerückensteak überbacken mit Birnen und Camembert	235
Schweinelenden mit Tomate und Mozzarella auf Kräuterchampignons	236
Schweinegeschnetzeltes mit Rahmchampignons <sup>(8, 15, 16)</sup>	237
Schweinesteak mit Ragout fin überbacken	238
Saftiger Kasslerbraten	239
Spießbraten mit Jus <sup>(8, 15)</sup>	240
Dreierlei Steaks (Kasslerrücken, Schweinesteaks und Schweinerücken)	241
Schweinegeschnetzeltes süß-sauer <sup>(2, 8, 15)</sup>	242
Schnitzel	243
Kassler mit Sauerkraut <sup>(8, 15)</sup>	244
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken <sup>(8, 15)</sup>	245
Kassler im Brotteig	246
Spießbraten mit Sauerkraut <sup>(8, 15)</sup>	247
Thüringer Mutzbraten mit Majoran <sup>(8, 15)</sup>	248
Zwiebelfleisch vom Schweinenacken in Kräutersauce gegart <sup>(8, 15)</sup>	249
gefüllter Schweinerücken mit Champignons <sup>(8, 15, 16)</sup>	250

Senfbraten vom Schweinekamm <sup>(8, 15)</sup>	251
Krustenbraten <sup>(8, 15)</sup>	252
Spanferkelkeule mit Sauerkraut <sup>(8, 15)</sup>	253
Schweinshaxe mit Sauerkraut	254
Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce <sup>(8, 15, 16)</sup>	255
Gulaschtopf mit Gemüse und Kartoffeln <sup>(2)</sup>	256
Deftige Hackfleischklößchen in scharfer Sauce mit Mozzarella <sup>(8, 11, 15)</sup>	257
Rustikales Highlight: Ganzes Spanferkel (ausgelöst) ab 6kg	258

.....

### **vom Geflügel**

Putenmedaillons	259
Putengeschnetzeltes süß-sauer <sup>(2, 8, 15)</sup>	260
Putengeschnetzeltes auf Champignonsauce <sup>(8, 15, 16)</sup>	261
Putengeschnetzeltes Curry-Ananas <sup>(8, 15)</sup>	262
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat	263
Hähnchenkeulen / Chicken wings	264
Hähnchenbrust auf Paprikacreme <sup>(2, 8, 15)</sup>	265
Gefüllte Hähnchenbrust mit Gorgonzola	266
Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Erbsen	267
Gefüllte Maispouarden mit Pilzfarce	268
Gänse- oder Entenbraten (Brust / Keule)	269
Geflügelrisotto mit Erbsen	270
Putenroulade mit Sahnesauce <sup>(8, 15, 16)</sup>	271
Hähnchenkeulen mariniert	272
Chicken Wings	273
Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsauce) <sup>(8, 15)</sup>	274

.....

### **vom Wild**

Wildbraten mit Maronen (Reh / Hirsch / Wildschwein)	275
Wildgulasch mit Waldpilzen <sup>(2, 8, 15)</sup>	276
Scheiben vom Wild mit Preiselbeeren	277

## **vom Kalb / Rind**

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen	278
Kalbsragout mit Rosmarin	279
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce <sup>(8, 15, 16)</sup>	280
Kalbsschnitzel mit Zitrone	281
Rinderbraten	282
Sauerbraten mit Rotweinkirschen <sup>(8, 15)</sup>	283
Tafelspitz mit Meerrettichsauce <sup>(2, 8, 15, 16)</sup>	284
Saltimbocca	285
Rinderroulade	286
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ <sup>(8, 15, 16)</sup>	287
Scharfes Geschnetzeltes mit Paprika	288
In Rotwein geschmortes Rinderragout mit Pilzen	289

.....

## **aus dem Meer / Fisch**

Fischplatte auf Safransauce (Lachs / Barsch / Heilbutt / Zander) <sup>(8, 15, 16)</sup>	290
Fischragout von Edelfischen	291
Gebackene Scampis in Weinteig	292
Seelachsfilet auf Gurkengemüse	293
Lachs gebacken auf Rahmspinat <sup>(16)</sup>	294
Lachscordonbleu	295
Gebratene Garnelen mit Knoblauchbutter	296
Meeresfrüchte / Muscheln	297
Gefüllte Fischroulade mit Kräuterfarce	298

.....

## **vom Lamm**

Lammhaxen mit Bohnengemüse	299
Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus <sup>(8, 15)</sup>	300
Lammragout mit provencalischen Kräutern	301
Irish Stew (Lammeintopf)	302



## DESSERT

---

Mousse (Vanille / Schoko / Walnuss / Zitrone / Stracciatella) <sup>(1, 8, 15)</sup>	303
Amaretto-Mandel Creme	304
Creme Caramel	305
Bayrischcreme <sup>(1, 8, 15)</sup>	306
Joghurtterrine mit Beerengrütze	307
Joghurt-Mango Terrine auf Kiwisalat	308
Quarkterrine mit eingelegten Kirschen	309
Grießflammerie mit Holunderäpfeln	310
Reis „Trauttmansdorff“ <sup>(15, 16)</sup>	311
Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>(16)</sup>	312
Tiramisu <sup>(1, 8, 15)</sup>	313
Frischer Obstsalat	314
Süße Melonenauswahl	315
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne <sup>(16)</sup>	316
Apfelkühle mit Vanillesahne <sup>(16)</sup>	317
Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus	318
Crêpes mit Aprikosen oder Schokosauce	319
Käsespieße <sup>(1, 2)</sup>	320
Eisbombe	321

## Verzeichnis der Zusatzstoffe

VO zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe.

Kennziffer	Inhaltsstoff	Kennziffer	Inhaltsstoff
1	Farbstoff	10	Chinin
2	Konservierungsstoff	11	Süßungsmittel
3	Antioxidationsmittel	12	Phenylalaminquelle
4	Geschmacksverstärker	13	gewachst
5	Schwefeldioxid	14	Taurin
6	Schwärzungsmittel	15	Emulgatoren
7	Phosphat	16	Verdickungs- und Geliermittel
8	Milcheiweiß	17	Stabilisatoren
9	Koffein		

## Allergenkennzeichnung

Liebe Kunden, bitte sprechen sie uns bei einer Unverträglichkeit an, damit ihr ihnen die Allergene persönlich aufzeigen können.

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)
- C Eier und Eierzeugnisse (alle Eisorten)
- D Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnusssorten)
- F Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Sojasprossen, Yuba)
- G Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Pistazien, Para-, Pekan-, Makadamien-, Cashewnüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Blich-, Knollen-, Staudensellerie)
- J Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)
- L Lupine und Lupinerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)
- M Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)
- N Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)

Generell möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass es bei keiner Speise zu 100 % gewährleistet werden kann, sie ohne jegliche Spuren der Allergieauslöser herzustellen. Dies ist den cateringtechnischen Abläufen geschuldet.

A close-up photograph of a hand holding a black tray with several champagne flutes. The flutes are filled with a golden, bubbly liquid, likely champagne or sparkling wine. The background is blurred, showing an indoor setting with large windows and other people in the distance. A white, rounded rectangular overlay is positioned on the right side of the image, containing the word "SERVICES" in a bold, black, sans-serif font.

SERVICES

## **Getränke**

Zu einer perfekten Feier gehören zum Essen geschmacksuntermalende Getränke. Lassen Sie sich beraten!

Wir bringen ihnen die gewünschten Getränke auf Kommission. Sie wählen also aus, und Übriges wird nach der Veranstaltung unkompliziert wieder abgeholt.

## **Geschirr- und Besteckservice**

Kaffeegeschirr, Abendgedeck, Suppentassen – jeweils mit Besteck in einfacher Ausführung. Auf Wunsch auch Qualitätsbesteck gegen Aufpreis erhältlich.

## **Gläserservice**

Wasser-, Saft-, Rotwein-, Weißwein-, Sekt-, Schnaps-, Cocktail- und Biergläser sowie Biertulpen.

## **Tischdekoration**

Die Tischdekoration wird individuell nach ihren Wünschen gestaltet. Hierzu gehören Tischdecken, Tischhussen (Skirting), Tischläufer, Servietten, Tischgestecke, Tischkarten, Platzkarten, Dekorationselemente wie z. B. Kerzenleuchter und Blumen.

## **Zusatzartikel**

Sektkühler mit Eiswürfeln, Flaschenkühler, Aschenbecher, Standaschenbecher, Sonnenschirme, Flaschenöffner, Tablett, Wischtücher, Müllsäcke, Thermoskannen, Porzellankannen, Zuckerschalen, Milchkännchen, Milch, Zucker, usw.

## **Servicekraft**

Unsere Servicekraft bedient nicht nur bei Tisch, sondern übernimmt auch Zwischenarbeiten an der Bar und in der Küche.

## **Buffetbetreuung**

Der Chefkoch erklärt die einzelnen Speisen am Buffet und gibt auf Wunsch die Portionen mit seinem Küchenteam auf.

## **Kuchen, Plätzchen & kreative Hochzeitstorten von Landfrauen gebacken**

Thüringer Kuchen ist ein Synonym für Vielfalt und Geschmack.

## **Dekoration**

Blumengestecke, Servietten, Kerzen, Menükarten, Namenskärtchen, Gastgeschenke oder sonstige kreative Ideen.

## **Hochzeitsberatung**

Beratung zur Ausgestaltung und Planung

## Preisliste

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Buffetgedeck (2 Teller)	1,50 € / pro Person – gereinigt 1,00 €
Kaffeegedeck	1,50 € / pro Person – gereinigt 1,00 €
Gläserset (4 Stück)	1,50 € / pro Person – gereinigt 1,00 €
Kaffeeautomat Preis / exklusive Kaffee	
- 40er	30,00 € / pro Tag
- 100er	40,00 € / pro Tag
- Espressomaschine inkl. Bohnen	60,00 € / pro Tag
Tischdecken für die Esstische	4,50 € / pro Decke
Tischtuch (Leinenstruktur)	4,00 € á 2,2 m
Kuchenplatten	4,00 € / pro Person
Biertischgarnitur	8,00 € / pro Garnitur ab Firma
Biertischgarniturenhussen	13,00 € / pro Hussengarnitur
Stehtisch	6,00 € / pro Tisch ab Firma
Stehtischhuse	4,00 € / pro Husse
Bankett-Tisch (rund 8er)	10,00 € / ab Firma
Tischdecke rund	6,50 € pro Decke
Polsterstuhl Bankett blau	3,00 € / ab Firma
Stuhlhussen	3,00 € / Husse
Babyhochstuhl	4,00 € / Hochstuhl
Heizstrahlgerät	15,00 € / ab Firma – 30,00 € inkl. Gas
Zapfanlage exkl. CO <sub>2</sub>	
- 1 Hahn	30,00 € / inkl. 40,00 €
- 2 Hähne	50,00 € / inkl. 60,00 €
Bierausschankwagen inkl. Gläser	100,00 € exkl. Transport
Festzelt bis 30 Personen maurischer Stil, cremefarben	100,00 € / Wochenende / ab Firma
Servicekraft	16,00 € / pro Stunde 25,00 € / pro Stunde bei Nichtabnahme Getränke
Anfahrtspauschale ab 10 km	nach Absprache
Auf- und Abbau Equipment	25,00 € / pro Stunde

Alle Preise sind Richtpreise, weitere Preise auf Anfrage! Eine Bestellung kann per Mail oder telefonisch aufgeben und bis 5 Tage vor Veranstaltung geändert werden, sie bedarf einer Bestätigung!





**Gourmet Catering Marcel Dietzel**

Dorfstraße 26a · 07751 Milda

Fon: 03 64 22.629 85 | Mobil: 0173.568 44 88

E-Mail: [info@gourmet-md.de](mailto:info@gourmet-md.de)