



INSPIRATIONEN
Empfang Buffet Menü

INSPIRATIONEN

EMPFANG

LOCAL*MODERN*FINE 3

BUFFET

LOCAL FOOD 4

BUFFET

MODERN FOOD 5

BUFFET

FINE FOOD 6

MENÜS

LOCAL*MODERN*FINE 7



EMPFANG.



QUICHE.

kleine quiche klassisch

Gemüse | Ei

LOLLIES.

fleischpflanzerl

Zuckerschote | Moderne Aromen

zucchini-röllchen

Ziegenfrischkäse | Gebackener Kürbis

CANAPÉS.

geräuchertes forellenfilet

Olive | Salatgurke

schwarzwälder räucherschinken

Saure Gewürzgurken | Kren-Creme

gebratene schweinemedallions

Lebercreme | Pfifferlinge

tortenbrie-käse

Weintrauben | Walnusskern



QUICHE.

kleine quiche modern

Birne | Gorgonzola | Ei

LOLLIES.

räucherlachs im palatschinken-mantel

Grüne Wasabicreme | Rhababer

sushi-lolly

Avocado | Gurke | Sojagel

CANAPÉS.

rote-bete-feta-smushi

Garnele | Dill

kalbsrücken *sous vide*

Tomatenkompott | Essbare Blüte

gebratene blutwurst

Quittengelee | Minze

frischkäse

Paprikapüree | Kresse



QUICHE.

kleine quiche fine

Räucherlachs | Dill | Ei

LOLLIES.

gebackene auster mit tandoori

Panko | Glasierte Mango

Korianderkörner

lolly-cube vom kalb

Frischer Kren | Zwiebel-Relish

Karotten-Chip

CANAPÉS.

kaviar

Ei | Schnittlauch

white tiger garnelen

Trüffelcreme | Granatapfel-Chutney

tatar vom rinderfilet

Frittierte Kapern | Wachtelei

gänselebermousse

Feigen | Walnuss-Crunch

wildpilze & ziegenkäse

Feine Pilze | Ziegenkäse | Schnittlauch



BUFFET

SUPPE.

topinambursüppchen

Kräutercroutons | Schwarzer Trüffel

SALATBAR.

saisonale blattsalate

Lollo Bionda | Lollo Rosso | Romana | Eichblatt

linsensalat

Linsen | Karotten | Zwiebeln
Tomaten-Paprika-Sugo | Schnittlauch

radieschensalat

Frühlingszwiebel | Hüttenkäse | Pumpernickel

bunter tomatensalat

Röstbrot | Rote Zwiebel | Basilikum

schwarzwälder hörnchensalat

Joghurt | Kräuter | Schwarzwälder Schinken
Kirschtomaten

TOPPINGS

Croûtons | Speck | Sonnenblumen- &
Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS

Balsamico-Senf | Joghurt | Kartoffel-Kräuter

HAUPTGANG.

krustenbraten in dunkelbiersauce

Schwarzbier | Wurzelgemüse | Rote Beete-Knödel

ochsenbacke *7h @ 78°C*

Kartoffel-Schnittlauchstampf | Gebratener Romanesco
Senfkornjus | Rotes Zwiebelconfit

lachsforelle *gebraten*

Spitzkrautflecke | Bandnudeln | Senfsauce

heumilchkäse-knöpfle

Hokkaido-Kürbis | Kerne | Rahm

VORSPEISEN.

roastbeef *rostbraten style*

Röstzwiebel | Kartoffelsalatcreme
Schnittlauchmarinade | Kerbel

maultaschen carpaccio *homemade*

Schnittlauchvinaigrette | Zwiebelkompott
Radieschen | Kresse

geräucherte forelle

Grüner Apfel | Rote Beete-Kompott | Meerrettich

kalbfleischküchle

Kartoffel-Gurkensalat | Grober Senf

lachs *3 pfeffer*

Kohlrabispaghetti | Honig-Senf-Creme
Kandierte Zitronen

DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN

baguette

Körner | Zwiebel | Mais-Salz-Kruste

wurzelbrot

Olive & Kräuter | Nuss

kastenbrot

Roggen | Vollkorn | Dinkel

DAZU

Kräuterquark | Salzbutter | Tomatencreme

DESSERT IM GLAS.

schwarzwälder kirsch

Schokolade | Kirschen | Kirschwasser

rhababer-streussel

Mascarpone | Pistazie | Mandel

hafer & apfel

Schmand | Granatapfel | Hibiskus

beerige crème brûlée

Waldbeeren | Sahne | Vanille



BUFFET

SUPPE.

krustentierschaum

Frühlingslauch | Tomate

SALATBAR.

gemischte pflücksalate

Lollo Bionda | Lollo Rosso | Romana | Eichblatt

melonensalat

Milch-Mozzarella | Gurken | Basilikum | Salsa Verde

gebratener römersalat

Kräuter-Hummus | Kerbel | Olivenöl | Rote Beete

apfel-avocado-salat mit linsen

Belugalinsen | Fenchel | Zwiebel

kichererbsensalat

Sommergemüse | Schafskäse

TOPPINGS

Croûtons | Speck | Sonnenblumen- & Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS

Balsamico-Senf | French | Tomatenvinaigrette

HAUPTGANG.

gefüllte maispurladenbrust

Halloumi-Käse | Rosmarin | Ratatouille | Gnocchi

wolfsbarsch & panchetta

Glasierter Fenchel | Selleriepüree
Pinienkern-Peperonata

ravioli vom steinpilz

Salbeibutter | Kirschtomaten | Grana Padano

CANDYBAR.

Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummisorten | Bunte Lutscher
Bunte Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

VORSPEISEN.

vitello tonnato *der klassiker*

Kalbfleisch | Thunfisch | Rauke | Oliven

milchmozzarella

Confierte bunte Tomaten | Wildbasilikum
Balsamico-Kaviar | Fleur de Sel

rindercarpaccio

Limonenmarinade | Wasabi-Nuss-Crunch
Wasabi-Rauke | Parmesan

gegrilltes anti-pasti-gemüse

Zucchini | Paprika | Champignons | Auberginen
frische Kräuter

DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN

baguette

Körner | Zwiebel | Mais-Salz-Kruste

wurzelbrot

Olive & Kräuter | Getrocknete Tomaten

minibrötchen

Sesam | Mohn | Laugen | Kerne

DAZU

Kräuterquark | Salzbutter | Tomatencreme

DESSERT IM GLAS.

panna cotta *kumquat*

Orange | Cointreau | Honig

schocoholic

Ghana 72% | Haselnuss | Mango

kalter kaffee

Kaffee in der Pipette | Vanille | Schokolade
Mascarpone



BUFFET

SUPPE.

kokos-zitronengras-schaum

Rosa Ingwer | Zitronengras

SALATBAR.

wakamesalat

Gerösteter Sesam | Chili | Limette

caesar salad *original*

Romanasalat | Maishähnchenbrust
Parmesandressing | Speckchip

orientalischer quinoasalat

Quinoa | Kichererbsen | Sprossen | Koriander
Paprika | Curry | Limette

som tam thai

Grüne Papaya | Erdnüsse | Tomaten | Chili

TOPPINGS

Croûtons | Speck | Sonnenblumen- &
Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS

Balsamico-Senf | French | Kräuter-Honig

HAUPTGANG.

lammcarree *rosa gebraten*

Erbсен-Minz-Creme | Paprika-Kresse-Polenta

kabeljau *confiert*

Grüner Apfel | Lauch | Petersilienwurzel
Limonentagliatelle

zucchini-aprikosen-köfte

Weißer-Bohnen-Hummus | Tomaten-Bulgur

LATE NIGHT SNACK.

pulled pork

Bun | Cole-Slaw | Bacon | BBQ Sauce

französische rohmilchkäseauswahl

Trauben | Frische Feigen | Feigensenf

VORSPEISEN.

kalbscappaccio

Karamellisierte Kürbisspalten | Thunfisch | Pinienkerne
Fermentierter Pfeffer

feiner tintenfisch

Limonen-Karperndressing | Tomate | Staudensellerie
Rauke

gebratene king prawns

Glasierter Fenchel | Junger Lauch | Frittierte Knoblauch

geräucherte barbarie-entenbrust

Roter Couscous | Granatapfel | Macadamianuss

DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN

baguette

Körner | Zwiebel | Mais-Salz-Kruste

wurzelbrot

Sepia-Cranberry | Walnuss | Salz-Kurkuma

minibrötchen

Sesam | Mohn | Laugen

DAZU

Parmesancreme | Rotweibutter | Trüffelmouse

DESSERT IM GLAS.

dulce de leche

Weißer Schokolade | Mango | Kokos | Joghurt

kaffeebohnen-trifle

Mokka | Zartbitter | Kaffeebohne

gewürztes himbeerbrot

Himbeere | Weißer Schokolade | Zitrusfrucht
Hafer

MENÜ



VORSPEISE.

lachsforelle *geräuchert*
Kopfsalatsmousse | Wildkräuter
Blaubeerdressing

consomme vom albtäler rind
Maultäschle | Flädle | Griesnockerl

FISCH.

zanderfilet *kross*
Meerrettich-Kraut | Selleriepüree
Rieslingschaum

FLEISCH.

zwiebelrostbraten *rosa*
Röstzwiebeln | Schupfnudeln
Pfifferlinge | Schmorjus

DESSERT.

unser karottenkuchen
Karotte | Schokolade | Haselnuss
Sauerrahm | Kräuter



VORSPEISE.

burrata
Bunte Tomaten | Frittierte Rauke
Olivenölcreme

kokos-zitronengras-schaum
Ingwer | King Prawn

FISCH.

wolfsbarsch *kross*
Limonen-Mango-Chutney | Pak Choi
Wasabipüree

FLEISCH.

lammkarre *rosa gebraten*
Cremige Polenta | Saubohnen
Rotweinschalotten

DESSERT.

creme *gin fizz*
Wacholder | Limone | Bombay-Gin
Eiweiß



VORSPEISE.

wachtel-spiegelei
Trüffelravioli | Parmesanschaum

steinpilzessenz
Steinpilze | Spinatöl

FISCH.

seeteufel & pancetta
Limonenbutter | Pinienkern-Peperonata
Unser Risotto | Confierte Tomaten

FLEISCH.

kalbsrücken *rosa gebraten*
Erbsencreme | Paprika-Kresse-
Polenta | Portwein-Reduktion

DESSERT.

sweets *nuss & aprikose*
Haselnuss | Brombeere | Aprikose

EVENT CATERING

CORPORATE EVENTS

SOCIAL CATERING



Werner-Siemens-Str. 9
76356 Weingarten
Telefon 0721 56 80 46
info@es-catering.de
www.es-catering.de