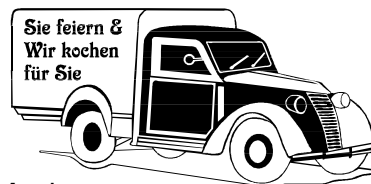


Gourmet – Service und Biergarten



Marion Mook
Am Ophülsgraben 29
47506 Neukirchen – Vluyn
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33
E-mail: W.Mook@gmx.de
www.mook-gourmet-service.de

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn

Buffetvorschläge für Frühjahr 2020

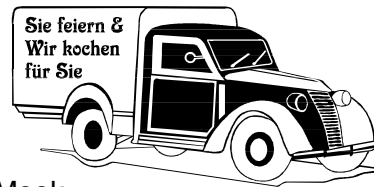
Gemüse/Salate/Diverses

Bunte Salatplatte	Pastasalat mit grünem Spargel
Rucolasalat mit gebackenem Schafskäse	Kartoffel-Kräutersalat
Tomaten-Zuckerschoten-Mozzarella- Salat	Bauernsalat
Gebackenes Gemüse mit Petersiliensauce	Salat von jungem Gemüse mit Kerbelsauce
Überbackene Champignons mit Kräuterfüllung	Grüner Frühlingssalat mit Krabben
Überbackene Zucchiniröllchen	Bunter Spargelsalat (mit Garnelen)
Gebackene Auberginen mit Joghurtsauce	Brunnenkresse-Spargel-Salat
Spargel im Parmaschinken mit Parmesan	Gemüsefrittata
Blätterteigtäschchen	Gemüsetarte
Mariniertes Gemüse	Couscous-Salat
Gebatene Kohlrabischeiben mit Brunnenkressesauce	

Fleisch, Geflügel, kalt

Rinderfilet mit Chili-Tomatensauce	Entenbrust mit Pfeffersauce
Roastbeef mit Kräutersauce	Schinkenpralinen auf Wildsalat
Vitello Tonnato	Bunte Hackbällchen
Geflügelroulade auf Gemüsesalat	Filetspießchen mit Tzatziki
Geflügelspießchen mit Knoblauchsauce	Frittierte Schnitzelchen
Geflügel-Sprossen-Salat	Lammrücken auf Ratatouille
Mediterraner Geflügelsalat	Lamhackbällchen mit Joghurtsauce

Gourmet – Service und Biergarten



Marion Mook
Am Ophülsgraben 29
47506 Neukirchen – Vluyn
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33
E-mail: W.Mook@gmx.de
www.mook-gourmet-service.de

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn

Fisch, kalt

Räucherfischplatte mit Meerrettichsauce
Rösti mit Räucherlachs
Hausgebeizter Lachs mit Zitronensauce
Pochierter Lachs im Kräuterbett
Matjessalat
Gefüllte Sardinen in Zwiebelmarinade

Marinierte Garnelen
Gebratene Tintenfische in Kräutersauce
Meeresfrüchtesalat
Krabbensalat
Mariniertes St.-Pierre-Filet
Gebratene Sardellen in Tomatensauce

Suppen

Frühlingskräutersuppe
Currysuppe mit Spinat und Garnelen
Minestrone
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Spargelcremesuppe

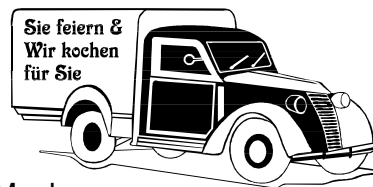
Gulaschsuppe
Zucchinicremesuppe
Möhrensuppe mit Lachsklößchen
Fischsuppe
Brunnenkresserahmsuppe

Fleisch, Geflügel, warm

Lammkeule in Rotweinsauce
Lammragout
Gefüllter Lammrücken in Rosmarinsauce
Lammcarrée provencale
Zwiebelfleisch mit Sauerrahm
Medaillons in Gorgonzolasauce
Spieß von Medaillons im Speckmantel
Saltimbocca vom Schwein in Tomatensauce
Schweinefilet mit Käse und Spinat im Blätterteig
Krustenbraten in Biersauce
Mediterraner Rollbraten
Geflügel-Spargelragout
Gebratene Hühnerbrust in Tomatensauce

Mediterraner Hähnchentopf
Gefüllte Hühnerbrust in Rieslingsauce
Kalbsbraten in Kapernsauce
Kalbsschnitzelchen in Madeirasauce
Filetspitzen mit Morchelrahm
Rinderfilet in Pfeffersahnesauce
Trilogie vom Filet, überbacken
Rumpsteak an Whiskysauce
Rindfleischröllchen in Steinpilzsauce
Rinderhüfte in Rotweinsauce
Burgundertopf
Wildgulasch
Entenbrust auf Spargelrisotto

Gourmet – Service und Biergarten



Marion Mook
Am Ophülsgraben 29
47506 Neukirchen – Vluyn
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33
E-mail: W.Mook@gmx.de
www.mook-gourmet-service.de

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn

Fisch, warm

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Maischolle
Zander in Rieslingsauce
Forellenfilets in Dillrahm
Heilbutt auf Paprikagemüse
Gebratener Lachs auf Spargel mit Steinpilzsauce
Lachs mit Spinat im Blätterteig

St. Pierre-Filets in Krabbensauce
Scampi auf Knoblauchspaghetti
Rotbarbenfilets provencale
Steinbuttfilet in Hummersauce
Feines Fischragout
Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsenfauce

Diverse Nudelgerichte auf Anfrage, z.B. Nudeln mit: Tomatensauce, Basilikumsauce, Geflügelhack, Bolognese, Lachs, Krabben, Garnelen, Thunfisch, Lasagne, Nudel-Gemüse-Topf, Knoblauchspaghetti etc.
Beilagen z. B.: Schmorkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi, Kartoffelstrudel, Gratin, Semmelklöße, Reis, gebratene Polenta, Spätzle, Nudeln.

Dessert

Mandelcreme mit Beeren
Bayrische Creme mit Rhabarber
Amarettomousse mit Rhabarber
Rhabarbercreme mit Erdbeeren
Südfrüchte mit Sektschaumsauce
Weisse Schokoladenmousse mit Himbeeren
Krokant-Panna cotta mit Früchten
Schokoladencreme mit Kirschkompott
Mascarponecreme mit Heidelbeeren

Cappuccinocreme mit Schokosplitter
Schichtspeise mit Erdbeeren
Erdbeercreme mit Vanillesauce
Vanillequark mit Erdbeeren
Obsttarte
Mangocreme mit Erdbeeren
Herrencreme
Ricottacreme mit Amarenakirschen
Tiramisu

Die Preise für ein komplettes Buffet liegen je nach Auswahl und Personenzahl etwa zwischen 26,00 und 30,00 € pro Person.

Die genannten Vorschläge können nur eine Auswahl darstellen.

Gerne gehen wir auch auf spezielle Speisenwünsche zu bestimmten Anlässen ein, z. B. gerne auch regionale Küche oder auch Länderküche.

Bitte lassen Sie es uns wissen.

Mit freundlichem Gruß
Marion Mook