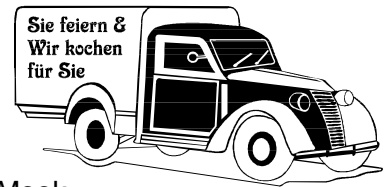


Gourmet – Service und Biergarten



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 Herbst/Winter 2020/2021

Gemüse/Salate/Diverses

Bunte Salatplatte
Rucolasalat mit gebackenem Schafskäse
Feldsalat mit Croutons und Parmesan
Gebackene Zucchini mit Joghurtsauce
Gefüllte Champignons
Überbackene Zucchiniröllchen
Überbackene Auberginen
Pilzstrudel mit Kräutersauce
Gebackene Teigtaschen
Schalotten in Rotwein

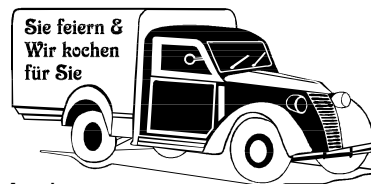
Mariniertes Gemüse
Mangoscheiben mit Mozzarella
Pastasalat
Grüner Kartoffelsalat
Gemüsefrittata
Gemüsekekuchen
Bohnensalat aus verschiedenen Bohnen
Griechischer Bauernsalat
Überbackene Möhrenpäckchen
Gurken-Sellerie-Salat mit Schafskäse

Fleisch, Geflügel, kalt

Tafelspitz mit Wurzelgemüsevinaigrette
Rinderfilet in Tomaten-Chili-Sauce
Roastbeef mit Kräuterkruste
Rindfleischsalat
Vitello Tonnato
Geflügelspießchen mit Knoblauchsauce
Hähnchenschenkel mit Currysauce
Geflügelsalat
Mariniertes Hühnerfilet in Kräutersauce
Hausgeräucherte Entenbrust
Entenbrust mit Pfeffersauce

Schinkenpralinen im Gemüsebett
Hackbällchen mit Sauerrahmsauce
Schweinebraten mit Kräutern und
Zwiebeln
Filetspießchen mit Tzatziki
Fleischstrudel
Frittierte Schnitzelchen
Wurstsalat
Lammhackbällchen in Joghurtsauce
Lammrücken auf Ratatouille
Wildsalat
Rehrücken mit Preiselbeersauce

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
Thunfisch-Bohnen-Salat
Gebratene Sardellen in Tomatensauce
Sardinen in Kräutermarinade
Fischfilet in Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette
Rotbarbenfilets auf marin. Gemüse
Heilbutt auf Linsensalat
Fischterrine

Marinierte Garnelen
Meeresfrüchtesalat
Tintenfischsalat
Krabbensalat
Räucherfischpüree mit Kapern
Lachssalat mit Kressesauce
Hausgebeizter Lachs mit Zitronensauce
Pochierter Lachs

Suppen

Markklößchensuppe
Minestrone
Wildsuppe mit Fleischklößchen
Kürbiscremesuppe
Klare Graupensuppe mit Räucherentenbrust
Möhrensuppe mit Lachsklößchen

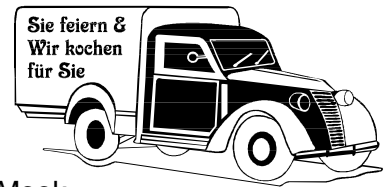
Krabbensuppe
Suppe von Meeresfischen
Kartoffelsuppe mit Flusskrebse
Pilzcremesuppe
Scharfe Currysuppe mit Spinat und
Garnelen

Fleisch, Geflügel, warm

Lammcannelloni mit Joghurtsauce
Lammragout
Gefüllter Lammrücken in Rosmarinsauce
Lammcarrée auf dicken Bohnen
Gekräuterter Schweinebraten
Medaillons in Gorgonzolasauce
Medaillons mit Scampi in Estragonsauce
Gratinierte Medaillons auf Kartoffelgratin
Toskanischer Hackbraten
Schweinefilet mit Wirsing im Blätterteig
Sizilianischer Rollbraten in Tomatensauce
Spanferkel auf Champagnerkraut
Mediterraner Hähnchentopf
Überbackene Hähnchenfilets in Sahnesauce
Gefüllte Hähnchenbrust mit Walnuss-
Trauben-Sauce
Huhn in Rieslingsauce

Kalbsbraten in Pilzrahm
Kalbsrücken in Sherrysauce
Züricher Geschnetzeltes
Rinderfilet mit Schalotten-Senf-Kruste
Burgundertopf
Rindfleischröllchen in Steinpilzsauce
Rheinischer Sauerbraten
Entenbrust mit Holundersauce
Entenkeulen in Orangensauce
Wildschweinrücken mit Lebkuchenkruste
Wildgulasch
Rehkeule in Pflaumensauce
Rehrücken in Wacholderrahm
Hirschbraten in Burgundersauce

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

Steinbeißer im Gemüsebett
Zanderfilet auf Weinkraut
Heilbutt mit Rieslingsauce
Gebratener Lachs mit Spinat im Blätterteig
Kabeljau mit Senfkruste auf Sahnesauce

Forellenfilets in Dillrahm
Matrosengericht
Rotbarbenfilets provencale
Steinbuttfilet mit Krabbensauce
Feines Fischragout

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

Vanillecreme mit Früchten
Schokoladencreme
Orangencreme
Zimtcreme mit Rotweibirnen
Marzipancreme mit Früchten
Zitronencreme mit Himbeersauce
Creme caramell
Krokant-Panna cotta mit Früchten
Pistaziencreme mit Pflaumenkompott
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Tiramisu
Vanille-Quark- mit Beeren
Ananascreme
Espresso-creme mit Beerensauce
Südfrüchte mit Vanillesauce
Calvados-Mascarponecreme mit Apfelkompott
Ricottacreme mit Amarenakirschen
Nougatmousse mit Mangosauce
Kir-Royal-Creme mit Beeren

Die Preise für ein komplettes Buffet liegen je nach Auswahl und Personenzahl zwischen 25,00 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. Gänseessen in der Advent- und Weihnachtszeit).

Bitte lassen Sie es uns wissen.

Mit freundlichem Gruß
Marion Mook