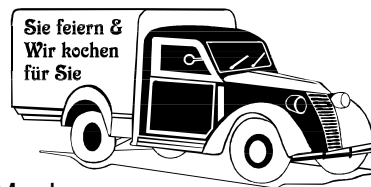


Gourmet – Service und Biergarten



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 Sommer 2020

Gemüse/Salate/Diverses

Bunte Salatplatte
Rucolasalat mit gebackenem Schafskäse
Rucolasalat mit geschmorten Tomaten
Gebratene Zucchini-scheiben mit Joghurtsauce
Gebackene Champignons mit Kräuterfüllung
Überbackene Zucchinirollchen
Überbackene Auberginen
Pilzstrudel mit Kräutersauce
Gemüsefrittata
Blätterteigtäschchen

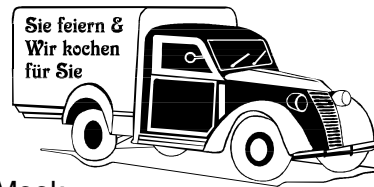
Mariniertes mediterranes Gemüse
Pastasalat
Kräuterkartoffelsalat
Bauernsalat
Bohnen-Pfifferling-Salat
Gefüllte Tomaten
Tomaten-Couscous-Salat
Möhren im Parmaschinken
Gemüsequiche
Gebratene Kohlrabischeiben mit Kräutersauce

Fleisch, Geflügel, kalt

Rinderfilet in Tomaten-Chili-Sauce
Roastbeef mit Olivenkruste
Vitello Tonnato
Geflügel-Sprossen-Salat
Geflügelspießchen mit Knoblauchsauce
Hähnchen in Zitronensauce
Entenbrust in Pfeffersauce
Entenbrust in Salbei-Oliven-Sauce

Hackbällchen in Tomatensauce
Medaillons auf Paprikagemüse
Marinierte Schnitzelchen
Filetspießchen mit Tzatziki
Fleischpastetchen
Frittierte Schnitzelchen
Lammrücken auf Ratatouille
Lammhackbällchen in 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
Joghurt-Lachs-Terrine
Gefüllte Sardinen in Kräutermarinade
Lachssalat mit Gurken und Kaviar

Marinierte Garnelen
Tintenfischsalat
Meeresfrüchtesalat
Krabbensalat
St.-Pierrefilet in Zitronenmarinade
Sardellen in Tomatensauce
Grillfischplatte mit Knoblauchsauce

Suppen

Tomatensuppe
Currysuppe mit Spinat und Garnelen
Minestrone
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Gulaschsuppe
Pfifferlingcremesuppe

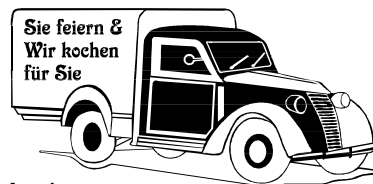
Zucchinicremesuppe
Möhrensuppe mit Lachsklößchen
Kräuterrahmsuppe
Kartoffelsuppe
Suppe von Meeresfischen

Fleisch, Geflügel, warm

Lammcannelloni
Lammgulasch mit Zitronensauce
Gefüllter Lammrücken in Rosmarinsauce
Lammcarrée provençale
Zwiebelfleisch mit Sauerrahm
Medaillons in Gorgonzolasauce
Spieße von Medaillons im Speckmantel
Saltimbocca vom Schwein in Tomatensauce
Schweinefilet mit Käse und Spinat im Blätterteig
Spanferkel in Sommerbiersauce
Toskanischer Hackbraten
Gefüllte Hühnerbrust in Estragonsauce
Hähnchen in Rotwein (Coque au vin)

Mediterraner Hähnchentopf
Zucchini mit Geflügelfüllung
Kalbsschnitzel in Marsalasaucе
Kalbsbraten in Kapernsauce
Kalbfleisch mit Weißwein und Oliven
Rinderfilets mit Tomaten-Basilikumkruste
Rinderfilet in Pfeffersahnesauce
Rumpsteak an Whiskysauce
Rindfleischröllchen, Hausfrauenart
Rehbraten in Pfifferlingrahm
Wildgulasch
Entenbrust in Holundersauce

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

Paella

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schollenfilet

Zander mit Kräuterkruste auf Blattspinat

Lachsforellenfilets in Dillrahm

Lachs mit Spinat im Blätterteig

Lachsschnitten in Zitronensauce

St. Pierre-Filets in Krabbensauce

Scampi auf Knoblauchspaghetti

Rotbarbenfilets provencale

Hähnchenbrust auf Lachs und Zander

Heilbutt auf Peperonata

Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensauce

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

Bayrische Creme mit Beeren

Weisse Schokoladenmousse mit Himbeeren

Mascarponecreme mit Heidelbeeren

Südfrüchte mit Sektschaumsauce

Panna cotta mit Früchten

Schokoladen-Rumcreme mit Kirschkompott

Mascarpone-Aprikosen-Schichtspeise

Espresso-creme mit Kirschen

Cappuccinocreme mit Schokosplitter

Quark-Zitronen-Schaum mit Früchten

Joghurt-Minz-Terrine im Sektsüppchen

Mangocreme mit Johannisbeeren

Zitronencreme mit Himbeeren

Tiramisu

Die Preise für ein komplettes Buffet liegen je nach Auswahl und Personenzahl 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.

Bitte lassen Sie es uns wissen.

Mit freundlichem Gruß

Marion Mook