

SI-EVENTCATERING GMBH

RESTAURANT | CATERING

Dennis Söhn * Flickerstal 11 * 67657 Kaiserslautern * Tel. 01714137058

Lieferadresse:	Anlass:	<input type="text"/>	Buffetschilder:	<input type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	Datum:	<input type="text"/>	Geschirr:	<input type="text"/>
	Essensbeginn:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	Personen:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Tel:			Gläser:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
E mail:			Extras:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
			Rechnungsanschrift:	<input style="width: 100%;" type="text"/>

Als Buffet oder im Menü mit Tellerservice

Unser Buffetpreis beträgt je nach Auswahl 39-49 € netto für : 4 Vorspeisen | 2 Fleisch, 1Fisch, 2 Beilagen+Gemüsevariation | 4 Dessert

Geschirr, Gläser, Bestuhlung, Zelte, Deko, uvm. können gerne bei uns mitbestellt werden.

Alle Beilagen bei den Hauptgerichten sind Beispiele für Menüs und können gerne nach Wunsch abgeändert werden.

Unsere Servicekräfte bedienen Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung gegen einen Aufpreis von 39€/Std. pro Servicekraft

Grün markierte Speisen sind Vegetarisch

Blau markierte Speisen sind Vegan

Kalte Vorspeisen auch als Fingerfood

Vitello tonnato Röllchen mit Thaispargel					
Gebratene Chorizo auf Fenchelsalat					
Garnele auf Sweet-Chili-Frischkäse mit Mango					
Galantine vom Maishähnchen mit Pistazien auf Himbeertoast					
Entenleberterrinen im Baumkuchenmantel mit Cassisreduktion					
Gebeizter Thunfischwürfel mit Cassiserreduktion					
Datteln im Speckmantel auf Petersilien-Piniensalat					
Tar tar vom Räucherlachs auf Haferbiscuit					
Mandel-Zimt-Frikadelle auf Kartoffel-Gemüse-Salat					
Pikante Frikadellchen auf Fenchelsalat					
Gemischte Räucherfischplatte					
Crème Karamell von der Entenleber					
Steak-Artischocken-Spieß mit Zitronen-Knobi-Ajoli					
Melonensalat im Parmaschinkensäckchen					
Marokkanischer Hähnchen-Feigen-Spieß mit Joghurt Dipp					
Hausgeräucherter Teriyaki Lachs auf japanischem Spargel, Tomatensalat					
Vichyssoise (geeiste Kartoffellauchsuppe)					
Wasabibiscuit mit Rote Beete, Apfelmoussé und Kresse					
Tomaten-Mozarella-Spieß					
Ziegenkäse mit Portweinpflaumen					
Parmesanflan mit getrockneten Tomaten					
Camembertcreme mit Feigenconfit und Walnuss					
Lauchquiche					
Gorgonzola Panna Cotta mit karamellisierter Birne					
Gegrillte Antipasti					
Falaffel auf Pistazienhumus					
Gemüsesäckchen in Teriaki-Sesamsoße					

Feine Suppen [Alle Suppen sind auch vegan möglich](#)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen					
Getrübte Kartoffelsuppe					
Bärlauchsuppe mit Gernelenspieß					
Dreifarbige Tomatensuppe					
Petersilienwurzelsuppe					

Herzhafte Hauptgänge

Roastbeef am Stück auf Kräutern gebraten mit Rosmarinsoße					
Lammrücken unter der Nusskruste an karamellisierten Rüben					
Rinderfilet im Speckmantel mit Speckböhnchen					
Rinderrouladen in Burgundersoße					
Ochsenbäckchen in Burgundersoße					
Schweinefilet im Kräuterbisquit mit Rieslingsoße					
Schweinefilet im Espressocrêpes mit dunkler Zwiebelsoße					
Coq au vin vom Maishähnchen (in Rotwein oder in Weißwein)					
Hähnchen im Speckmantel mit Thymiansoße					
Frischer Fisch					
Lachssteak unter der Kräuterkruste mit Rieslingsoße					
Dorade auf mediterranem Gemüse mit Kräutersoße					
Barsch unter der Limettenkruste auf Frühlingsgemüse					

Vielfältige Beilagen

Buntes Marktgemüse der Saison auch vegan möglich					
Ofenkartoffel mit Butter oder Kräuterquark					
Haselnussspätzle					
Junge Rosmarinkartoffeln					
Schneebällchen, Gnocchis, Schupfnudeln					
Süßkartoffelpüree, getrübtes Kartoffelpüree					
Semmelknödel, Spinatknödel					

Vegetarisch/vegan

Spinatknödel mit Champignon-Käse-Soße					
Gebackener Schafskäse mit Ratatouille Gemüse und jungen Kartoffeln					
Ratatouille Lasagne mit Tomatensoße					
Mit Gemüse gefüllte Zucchini mit Schafskäse überbacken					
Tortilla wrap mit Gemüse,Rucola und Schafskäse oder Tofu					
Geschmorte Paprika gefüllt mit Cous Cous und Gemüse					
Spaghettini mit karamellisierten Tomaten, Rucola und Pinienkernen					
Currynudeln mit gerösteten Mandeln, Datteln, Rucola und Parmesan					
Gnocchis mit Spinat, gerösteten Mandeln und Kokossoße					
Bandnudeln mit frischem Marktgemüse in Cocossoße					

Süßes Dessert und edler Käse

Creme Caramel					
Weiß-,braune oder Mohnmouse mit Früchten					
Orangen Pannacotta mit Orangenfilet					
Vanillecreme auf Schokonussboden mit Granatapfelkaviar					
Vergoldete Schokokuchen					
Walnuss-Krokantparfait mit Portweinkirschen					
Zitronencreme auf Walnuss-Schoko-Boden					
Käseplatte mit Baguett					
Tiramisu					
Caramel-Cheesecake					
Erdbeer Champagner Süppchen mit Joghurtschaum					
Vegane Obst Tertelettes					
Mini Obstsalat					
Kokos Panna Cotta mit Ananas Chutney					
Griesflammerie mit Kandierten Zitronen					

Pfälzer Gerichte

Leberknödel mit Biersoße						
Saumagen mit Zwiebeljus						
Bratwurst						
Traminer Sauerkraut						

Grillbuffet

Rinderfilet am Stück gebraten						
Entrekote						
Lammcarré						
Putenfilet in Kräutermarinade						
Schweinenacken in BBQ Marinade						
Bratwurst/ Bärlauchbratwurst						
Rindfleischburger bis 250g						
Lammburger						
Tofo oder Schafskäse mit mediterranem Gemüse						

Bunte Salate

Walddorfsalat						
Würziger Weißkrautsalat						
Nudelsalat						
Kartoffelsalat						
Paprika-Tomaten-Schafskäse-Salat						
Gurkensalat in Joghurt-Limettendressing						
Melonen-Tomaten-Basilikum-Salat						
Nudel-Spargel-Pestosalat						