

BEILAGEN

Bandnudeln, Kartoffelklöße,
Semmelknödel, Knopfspätzle, Bauernspätzle,
Risotto nach Wahl, Tomatenreis,
Kartoffelgratin, Nudelaufwurf, Schupfnudeln,
Schlemmerkartoffeln (mit Speck und Sauce
Hollandaise überbacken), Rosmarinkartoffeln,
Basmatireis, Kartoffelpüree, Kartoffelrösti,
Serviettenklöße, Kroketten, Pommes Frites

BISSLE WAS VOM FISCH

- Gebratenes Lachsfilet an Orangen- Chillisauce
- Gebratenes Lachsfilet an Blattspinat
- Lachs in Kräutersahnesoße
- Seelachsfilet in frischer Tomatensahnesoße
- Paniertes Seelachsfilet an Remoulade
- Gegrillte Makrele
- Pangasiusfilet gerollt, mit frischem
Julienne-Gemüse gefüllt auf Weißweinsauce
- Schollenfilet auf Blattspinat
- Original Paella
- Dill- Sahnehering

Wir freuen uns auf Ihre Partyservice
Anfrage ab 10 Personen.

GEMÜSEBEILAGEN

- Rotkohl
- Rahmwirsing
- Karottengemüse
- Speckbohnen
- Blumenkohlaufwurf
- Gemüsegratin
- Sauerkraut
- Spargel weiß oder grün
- Mandelbroccoli
- Italienisches Gemüsepfännchen
- Gemüseplatte (separat aufgesetztes Gemüse
nach Wahl mit oder ohne Rahm)
- Zucchini-Tomatenaufwurf
- Blattspinat

SALATE

- Griechischer Bauernsalat
- Rahmgurkensalat
- Tomatensalat
- Tomaten- Mozzarellasalat
- Gemischter Blattsalat
- Schichtsalat mit Lauch
- Hausgemachter Coleslaw
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Blumenkohlsalat
- Krautsalat mit Speck
- Mexikosalat
(Tomate, Mais, Gurken und Bohnen)
- Rohkostsalatplatten mit verschiedenen
Dressings

MELANIE'S GENUSS-CATERING
GARTENSTRASSE 9
97714 EBENHAUSEN
TEL: 09725 709798
MOBIL: 0160 6068121
INFO@MELANIES-CATERING.DE

SPEISENAUSWAHL



WWW.MELANIES-CATERING.DE

FEINES VOM RIND UND KALB

- Fränkischer Sauerbraten
- Hausgemachte Rinderrouladen
- Roastbeef mit Kräuterkruste
- Burgunderbraten vom Rind
- Ossobuco (geschmorte Kalbsbeinscheiben)
Rindergeschnetzeltes in Champignonrahm oder Pfefferrahm
- Wiener Schnitzel original
- Gekochtes Tafelspitz mit Meerrettich
- Rindergulasch
- Rindfleisch Burger
- Feines Kalbsragout
- Rinderschmorbraten

FEINSTE VON DER SCHWEINELENDE

- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
- Französische Lendenmedallions, mit Camembert und Baquettesalami überbacken
- Schweinelende im Schlemmermantel (Lende in Kalbsbrät, Röstzwiebeln, Schinken und Käse gewickelt)
- Schweinemedallions im Speckmantel
- Gefüllte Schweinefilet (mit Bratwurstteig, Kräutern und Lauch gefüllt)
- Schweizer Lendenbraten (mit Bratwurstteig ummandelt)
- Lendenmedallions an Pfefferrahm
- Saltim Boca vom Schweinefilet (mit Salbei und Schinken eingerollte Medallions in Weißweinsauce)

WIR KOCHEN - SIE GENIESSEN

FEINES VOM SCHWEIN

- Gebrilltes Schäufole
- Spießbraten mit verschiedenen Füllungen
- Krustenschinken aus der Keule
- Krustenbraten aus der Schulter
- Allgäuer Braten (mit Käse und Speck gefüllt)
- Schweinehaxen gebrillt
- Gekochtes Knöchle auf Sauerkraut
- Cordon Bleu, Schnitzel Wiener Art
- Schaschlik am Spieß oder als Schaschliktopf
- Järgeschnetzeltes, Paprikarahmgeschnetzeltes,
- Schinkenmettröllchen
- Frikadellen, Schinkenfrikadellen
- Gyrosgeschnetzeltes
- Griechische Hacksteaks (mit Schafskäse gefüllt)
- Schinken im Brotteig
- Gebrillter Schweinebauch Kasseler (mager oder vom Kamm)

GEFLÜGEL

- Hähnchenbrüste Toskana (gefällt mit Spinat und Schmelzkäse)
- Putenvoltini (gerolltes Putenfleisch mit Schinken und Käse gefüllt)
- Putenschnitzel Wiener Art
- Gefüllte Hähnchenbrüste Bäckerin Art (mit Kalbsbrät, Brötchen, Schinken und Zwiebeln gefüllt)
- Hähnchensteak Italia, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenfilet Milanese (mit Parmesan paniert)
- Gebrillte Hähnchenschenkel
- Gebrillte Entenbrüste
- Putengyros
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce gebrillte Enten auch gefüllt

- Hähnchen Nuggets
- Zwiebel-Sahnehähnchen
- Grillhähnchen oder halbe Hähnchen
- Gebrillte Gänsekeulen
- Gebrillte Gänsebrüste
- Gebrillte Hähnchenbrust in Currymarinade
- Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade gebrillte Gefügelspieße in einer würzigen Tomatensoße
- Hähnchenspieße mit Erdnussbutter eingelegt
- Hähnchenfilet in Paprika-Rahm
- Hähnchen Cordon Bleu

VEGETARISCHE SPEISEN

- Kartoffel-Gemüseauflauf (Kartoffeln mit gemischtem Gemüse, Emmentaler und Rahm gratiniert)
- Gemüseauflauf mit Rahm und Emmentaler überbacken
- Vegetarischer Makkaroni-Auflauf
- Blumenkohl-Brokkoligratin
- Gemüselasagne
- Gnocchi in einer Blattspinat-Sahnesauce
- Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelgratin
- Pilzrisotto (mit frischen Champignons, Weißwein und Sahne einreduziert)
- Tagliatellepfännchen (frische Eierbandnudeln mit Zucchini, Champignons und Tomatenstückchen in einer feinwürzigen Sahnesauce)
- Semmelknödel mit frischen Rahm-champignons
- Canneloni mit Ricotta und Spinat gefüllt
- Gnocchi in Gemüserahm
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark