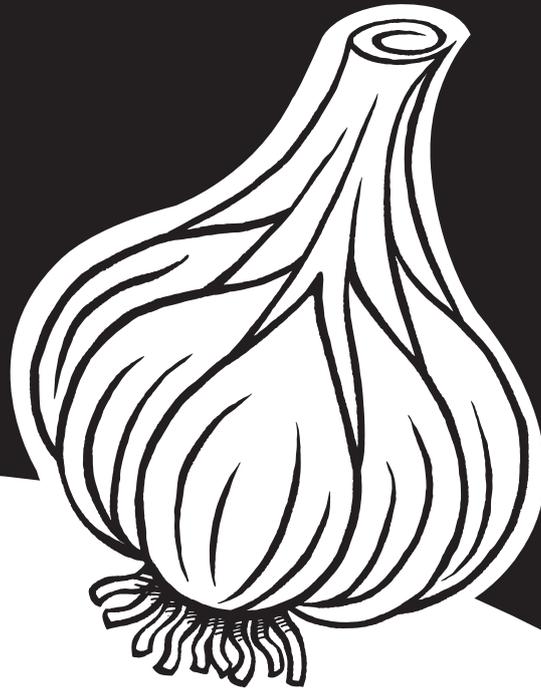


ALEX



CATERING

Eulenhorst 6
49205 Hasbergen

Mobil: 0163-9 13 54 77

Tel: 05405-930 90 24

BÜFFETBEISPIELE

info@alex-catering.de
www.alex-catering.de

Vorspeisen

Anti Pasti

- gebratenes Gemüse auf italienische Art (Paprika, Champignons, Zucchini)
- Tomaten-Mozzarella mit Pesto-Marinade
- Gefüllte Peperoni, Pastinaken

Dazu servieren wir Aioli



Vorspeisen

Salate

- Heh, Zwiebel-Möhren-Salat mit Hähnchenstreifen in Essig-Öl-Marinade
- Koreanischer Möhrensalat mit Sweet Chili
- Vinaigrette (Weiskohl-Rote Bete Salat)
- Coleslaw, amerikanischer Möhren-Weißkohlsalat, leicht süß und pikant
- Griechischer Bauernsalat mit Peperoni, schwarzen Oliven und Feta-Käse
- Caesar Salat, frische Blattsalate mit Grane Padano und French Dressing
- Südländischer Kartoffel-Thunfischsalat
- Krabben Stäbchen Salat
- Rote Bete Salat mit Ziegen Käse
- Bulgur Salt verfeinert mit Granat Apfel Sirup
- Tomaten Croutons Dill Salat
- Koreanischer Mie-Nudelsalat mit Hähnchenfilet
- Cremiger Weißkohlsalat, mit Dillspitzen und Gurken
- Eine Auswahl an frischen Rohkostsalaten der Saison:
Eisbergsalat, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren

Kalte Platten

- La Turchia con tonno Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce ^(11, G)
- Rosa Roastbeef Carpaccio auf Rucola-Salat mit Balsamico-Champignons
- Kassler Röllchen mit Krautsalat
- Fleischerei Beermann Bierknacker
- Hausgebeizter Basilicum Lachs

**Suppen**

- Hochzeit Suppe mit einer ordentlichen Einlage (vom Huhn oder Rind)
- Tomaten Creme mit Sweet Chili ^(11, A1, G)
- Borschtsch nach Mamas Art (vom Rind)
- Gyros Suppe (vom Schwein) ^(A1, G)
- Käse-Lauch mit Hackfleisch (vom Rind und Schwein) ^(A1, F, G)

Hauptspeisen

Schwein

Spießbraten

gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Senf

oder mit Brokkoli-Mett-Füllung

oder mit Champignon-Schinken ^(A1)

Metzgerbraten, Kasseler Lachs,

mit Mett-Zwiebel-Füllung in einer Dijoner-Bratensauce ^(A1)

Gepökelte Schweinebauch Törtchen

Schweine Haxen (Gepökelt)

Dicke Rippe ohne Knochen mit einer Pflaumen-Chili Sauce ^(A1)

Involtini vom Schweinerücken mit verschiedenen Füllung ^(A1, F, G)

Medaillons vom Schweinefilet

mit Rahmsauce, dazu gebratene Champignons ^(A1, F, G)

mit einer Pfeffer Rahmsauce ^(A1, F, G)

mit Ratatouille Gemüse und Hirten Käse, gratiniert

mit einer Rotwein-Balsamico Sauce ^(A1)

mit Bacon gewickelt, dazu Grüne Pfeffer-Basilikum Sauce ^(A1, A1, F, G)

Schweinefilet gefüllt mit Dijoner Senf-Zwiebel, im Schinkenmantel gebraten ^(A1)

Schweinefilet gefüllt mit Champignons, im Schinkenmantel gebraten ^(A1)

Hähnchen

Medaillons von der Hähnchenbrust

mit einer Roten-Curry-Sauce (leicht scharf) und mit Kokosmilch verfeinert ^(A1)

mit einer Sauce-Choron, verfeinert mit getrockneten Tomaten ^(A1, F, G)

mit Bacon Scheiben gewickelt, dazu Grüne Pfeffer-Basilikum-Sauce ^(A1, F, G)

mit einer Kürbis Sauce, verfeinert mit Zitronengras und Ingwer ^(A1, F, G)

mit Ratatouille-Gemüse und Hirten Käse, gratiniert ^(A1, G)

mit Whisky-Barbecue-Sauce ^(A1, F, K)

mit einer Steinpilz-Amaretto-Sauce ^(A1, G)

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, dazu Tomaten Basilikum Sauce ^(A1)

Hähnchen Steak aus der Keule, mit frischem Gemüse

Hauptspeisen

Live aus der Pfanne

Asiatisches oder italienisches Pfannengericht
(frisch am Buffet von unseren Köchen zubereitet)

- mit Nudeln, Gemüse und verschiedenen Fleisch- oder Fischarten
- oder Pasta aus dem Käselaib, mit frischen Kräutern

Aus Fluss und Meer

Frisches Lachsfilet aus Norwegen, mit einer Thymian-Limetten-Butter

Welsfilet auf Weißkohl-Gemüse, mit einer Senf-Butter-Kruste

Kap-Seehecht mit einer Garnelen-Sauce ^(A1, B, G)

Viktoriabarsch mit Orange mariniert, dazu Rote-Curry-Sauce ^(A1, F, G, K)

Steinbeißerfilet auf Aceto Bianco-Rosmarin-Gemüse ^(A1, G)



Hauptspeisen

Vom Rind

- Pfeffer Potthast
Rindergulasch, sämig zart, mit einer leichten Pfeffernote ^(A1)
- Rinderbrust Brisket in einer Barbecue Sauce ^(A1)
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, in einer deftigen Sauce ^(A1)
- Schmorsteaks mit eigener Sauce, dazu milde Peperoni und Zwiebeln ^(A1)
- Geschmorte Bandscheiben mit einer Rotwein-Balsamico-Sauce ^(A1)

Vom Kalb

- Geschmorte Kalbssteaks in einer Estragon-Sauerampfer Sauce ^(1, A1)

Vom Lamm

- Lammragout, mit einer würzigen Sauce ^(A1)
- Lammhaxe, geschmort in orientalischem Gemüse
- Zarte Lammkeulenbraten in einer kräftigen Sauce ^(A1)

Gemüse

- Frisches Markt-Gemüse je nach Saison



Beilagen

- Rosmarin Kartoffeln
- Curcuma Sesam-Kartoffeln
- Butterkartoffeln mit Dill und Zwiebeln
- Schwenkkartoffeln
- Gebackene Sahnekartoffeln ^(G)
- Kartoffelgratin ^(A1, F, G)
- Tomatisierte gebackene Kartoffeln
- Butterspätzle
- Masala Mandel Reis
- Buttereis
- Tagliatelle mit Gemüse und Pesto

Fischplatte

- Räucherlachs,
- Black Tigers mit Kopf und Schale, mariniert mit Knoblauch
- Green Shell Muscheln, mit Knoblauch und Pesto gebacken
- Pochiertes Lachsfilet im Ganzen
- Eingelegter Matjes
- Makrele
- Flusskrebse
- Sushi mit verschiedene Füllung



Dessert

- Hausgemachte rote Grütze, dazu Vanillesauce
- Panna Cotta mit Himbeersauce ^(A, E, F, G)
- Mousse au Chocolat ^(A, E, F, G)

- 1** *mit Farbstoff*
 - 2** *mit Konservierungsstoff* oder *konserviert* bei einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Salz oder Kochsalzersatz *mit Nitritpökelsalz*; bei einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat *mit Nitrat*; bei einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Salz o. der Kochsalzersatz *mit Nitritpökelsalz und Nitrat*
 - 3** *mit Antioxidationsmittel*
 - 4** *mit Geschmacksverstärker*
 - 5** *geschwefelt*
 - 6** *geschwärzt* bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
 - 7** *gewachst* bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen deren Oberfläche mit Bienenwachs (E 901), Schellack (E 904), Carnaubawachs (E 903), Candelillawachs (E 902) und E 912 oder E 914 behandelt wurde
 - 8** *mit Phosphat* bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an E 338 bis E 341, E 450 bis E 452
 - 9** *mit Milcheiweiß* bei Fleischerzeugnissen
 - 10** *mit Süßungsmittel*
 - 11** *mit einer Zuckerart und Süßungsmittel* bei der Verwendung von Zucker und Süßungsmittel
 - 12** Bei der Verwendung von Tafelsüßen *auf Grundlagen ... (z. B. Sorbit)*
 - 13** Bei der Verwendung von Aspartam *enthält eine Phenylalaninquelle*
 - 14** *chininhaltig* bei chininhaltigen Produkten z. B. Tonic water
 - 15** *coffeinhaltig* bei coffeinhaltigen Produkten z. B. Cola
-
- A1** Glutenhaltige Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A2** Glutenhaltige Getreide (Roggen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A3** Glutenhaltige Getreide (Gerste) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A4** Glutenhaltige Getreide (Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A5** Glutenhaltige Getreide (Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - C** Eier und Eierzeugnisse
 - D** Fisch und Fischerzeugnisse
 - E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - F** Soja und Sojaerzeugnisse
 - G** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - H** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - J** Senf und Senferzeugnisse
 - K** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
 - L** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
 - M** Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
 - N** Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)