

## Canapés / halbe Brötchen

Preis pro Stück / ab 10 Stück pro Sorte

- Schinken, Lachsschinken, Salami oder geräucherte Pute 1,80 €
- Gouda, Camembert, Kräuterfrischkäse 1,80 €
- rosa Roastbeef, zartes Schweinefilet 2,00 €
- Räucherlachs, Graved Lachs oder Forelle 2,00 €
- Scampi mit Sweet-Chili-Frischkäse 2,00 €

Aufschlag für Brötchen: 0,50 € pro Stück und Sorte

## Dessert im Glas

Preis pro Stück / ab 10 Stück pro Sorte

- Panna Cotta mit Pfirsichtopping
- Himbeer Panna Cotta
- Orangen Joghurt-Crème mit Pistazie
- Joghurt-Limetten-Crème
- Rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat von heller oder dunkler Schokolade
- Crème Brûlée
- Tiramisu mit dunklem Biskuit 2,60 €

## Saisonale Gerichte

### 1 Pfund Stangenspargel

- mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln 13,90 €
- mit Schnitzel aus dem Schweinelachs 20,50 €
- mit gebratenem Schweinefilet 23,40 €

### Braunkohl mit Kasseler, Bauchfleisch und Senf

- dazu 1 Bregenwurst frisch oder geräuchert und Kartoffeln 15,50 €
- jede weitere Wurst Stück 3,70 €

### Knusprige Entenkeule an Orangen-Majoran-Jus

- Apfelrotkraut, gebackener Apfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklöße 16,90 €

## Menüvorschläge

ab 15 Personen

### Menüvorschlag I

- Klare Bouillon mit Einlage
  - Rind und Schweinebraten mit zweierlei Sauce bunte Gemüseauswahl
  - Kartoffelspalten und Spätzle
  - Panna Cotta mit Himbeertopping
- 21,80 €**

.....

### Menüvorschlag II

- Curry-Samtsuppe mit Apfel und Kokos
  - gedämpfte Lachstranchen auf Zucchini
  - Picatta von der Pute in Parmesanhülle
  - Tomaten-Thymiansauce
  - italienisches Pfannengemüse
  - Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln
  - Joghurt-Limetten-Crème
- 24,60 €**

.....

### Menüvorschlag III

- fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum
  - Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit milder Pfeffersauce
  - Hähnchenbrust im Speckmantel mit Thymiansauce
  - Gemüse der Saison
  - Eierspätzle und Gratinkartoffeln
  - Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade
- 23,50 €**



## TAEGE CATERING

Eulenstraße 13

31174 Ottbergen

0 51 23 / 40 65 53

0172 / 4 12 20 94

nic.taege@gmail.com

taegecatering.de

### WICHTIGE HINWEISE

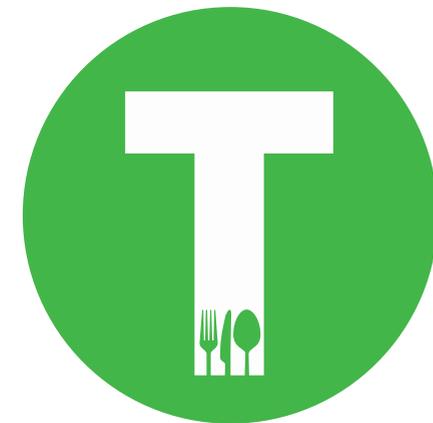
Alle aufgeführten Preise sind Endpreise und enthalten die Anlieferung, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Die zur Verfügung gestellte Buffetausstattung ist innerhalb einer Woche nach Lieferung gesäubert zurückzugeben.

Eine Abholung der Buffetausstattung wird pauschal mit 25 € berechnet.

Eine Endreinigung der Buffetausstattung wird pauschal mit 25 € berechnet.

Die Preise sind freibleibend und gelten bis zum Erscheinen eines neuen Angebotes. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Stand Februar 2024



# TAEGE CATERING

## Kaltes Buffett

ab 20 Personen

*Der Preis für die aufgeführten Speisen errechnet sich aus Ihrer persönlichen Zusammenstellung!*

- rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade
- marinierte Medallions mit Thymian und Sherry
- Auswahl an Mettwurst und Schinken
- magerer Kernschinken mit Galiamelone
- saftiger Pfefferbraten mit Kräuterdip
- hausgemachtes Sauerfleisch mit Wurzelgemüse
- pikante Mettbällchen
- verschiedene Spezialitäten vom Hähnchen und der Pute
- farcierte (gefüllte) Eier
- kleine Matjeshappen auf Cox Orange
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Räucherfischvariationen von Lachs, Makrele und Forelle
- internationale Käseauswahl mit Trauben
- Brot, Partybrötchen oder Baguette
- Butterteller

## italienisch

- Vitello Tonato
- Carpaccio vom Rind mit Kräutermarinade und Parmesan
- Mortadella de Bologna mit Feigen
- Parmaschinken
- Hähnchenbrust in Thymian-Knoblauchmarinade und Ziegenkäse
- Piccata von der Pute mit Tomatenconcasse und Parmesan
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Graved Lachs, mariniert mit Senf-Dilldressing
- Auswahl an Antipasti (gebratenes Gemüse)

## Salate

- griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- Apfel-Matjessalat mit Crème Fraîche
- Geflügelsalat klassisch oder pikant mit Curry
- Salat von grünem und weißem Spargel (nach Saison)
- Rucolasalat mit Cherrytomaten, Balsamico und Parmesan
- Salat Nizza mit Thunfisch, grünen Bohnen und Senfdressing
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Tomato-Mozzarella mit Balsamico und Pesto

## Suppen

Preis pro Person (ab 10 Personen)

- Blumenkohl-Chili-Suppe mit Ingwer 3,70 €
- Curry-Samtsuppe mit Apfel 3,70 €
- Hokkaidokürbis-Suppe mit Kokosmilch 3,70 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Thymian 3,70 €
- fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum 3,70 €
- klare Rinderbouillon mit Einlage 4,30 €
- pikante Gulaschsuppe mit Paprika, Tomate 5,90 €

## Vorschläge Warmes Buffett

Preis pro Person / ab 10 Personen

- **Currywurst** in Scheiben gebraten mit fruchtig-pikanter Currysauce und Baguette 7,80 €
- **Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein** mit Zaziki und Krautsalat, Fladenbrot oder Baguette 10,40 €
- **Gyrosgeschnetzeltes vom Hähnchen** mit Zaziki und Krautsalat, Fladenbrot oder Baguette 11,40 €
- **Geschnetzeltes von der Pute** in pikanter Currysauce mit bunten Paprikastreifen und Kokosmilch oder in Sahneseauce mit frischen Champignons und Lauch, mit buntem Gemüse der Saison dazu Reis oder Spätzle 14,90 €
- **Hähnchenbrust** im Speckmantel gebraten mit Tomaten-Thymiansauce und Pfannengemüse dazu Rosmarinkartoffeln 15,40 €
- **Picatta von der Pute** in Parmesan-Eihülle gebraten mit fruchtiger Tomatensauce und Bandnudeln, dazu gebratenes Gemüse 15,40 €
- **gegrillte Haxe** vom Jungschwein mit Dunkelbiersauce und Sauerkraut, dazu Kartoffeln 10,90 €
- **Schweinebraten aus dem Nacken** mit Champignonsauce und buntem Kaisergemüse dazu Kartoffelgratin 12,80 €
- **saftiger Kasselernack** mit Bohnengemüse und Dijonsensauce dazu Kartoffelspalten 14,90 €

- **Krustenbraten aus der Keule** in eigener Sauce mit Sauerkraut dazu Dampfkartoffeln 14,30 €
- **magerer Kasselerrücken** in Blätterteig gebacken, mit Sauerkraut dazu Petersilienkartoffeln 15,90 €
- **2 Schnitzel aus dem Schweinelachs**, paniert mit Paprika- oder Champignonsauce, Gemüseauswahl dazu Kartoffelspalten 14,40 €
- **Sambal Schnitzel** mit pikanter Hollandaisesauce, Gemüse der Saison dazu Kartoffelbällchen 15,40 €
- **Schweinefilet** im Ganzen gebraten mit milder Pfeffersauce, Gemüseauswahl dazu Kartoffelgratin 17,00 €
- **geschmorte Rinderroulade** gefüllt mit Speck und Gurke, Apfelrotkraut dazu Eierspätzle oder Kartoffeln 17,50 €
- **Rinderschmorbraten** mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut oder Gemüseauswahl dazu Eierspätzle oder Kartoffeln 16,50 €
- **Rheinischer Sauerbraten** aus der Keule in Rosinensauce, mit Mandelbrokkoli dazu gebutterte Schupfnudeln 17,50 €
- **geschmorte Lammkeule** mit Tomaten-Rosmarinjus, Princessbohnen mit Speck dazu gebutterte Schupfnudeln 19,50 €
- **geschmorte Keule vom Hirschkalb** mit Waldpilzsauce und Apfelrotkraut, Williamsbirne mit Preiselbeeren dazu Kartoffeln oder Eierspätzle 20,50 €
- **mediterranes Fischfilet** mit geschmortem Karotten-Zucchini-Gemüse und Tomaten-Buttersauce dazu Kartoffelspalten 15,80 €
- **Norweger-Lachs** in Tranchen geschnitten, auf Blattspinat mit Safransauce dazu Bandnudeln 19,50 €

## Fingerfood

Preis pro Stück / ab 10 Stück pro Sorte

- Wrap mit getrockneten Tomaten und Rucola mit Lachs und Dill-Meerrettich-Crème mit Hähnchen, Frischkäse und Barbecue
- Mini-Burger mit Chiliboulette und Gurke mit Frischkäse, Chorizo und Pepperoni mit Zucchini, Ziegenkäse und Sprossen
- Anti-Pasti geschichtet mit Olive und Baguette
- verschieden gefüllte Blätterteigpralinen
- Rote-Beete-Falafel mit Joghurt
- Avocado-Chili Taler, Pumpernickel, Rote-Beete-Chips
- 2 Datteln in Bacon gebacken
- Kirschtomaten gefüllt mit Lauchfrischkäse und Lachskaviar
- Rote-Beete-Salat mit Ziegenkäse und Zucchini
- Cherrytomaten mit Mozzarella und Pesto
- Scampi mit Sweet-Chili auf Crouton **1,70 €**
  
- Hähnchenroulade auf Pumpernickel mit Zucchini
- Pute mit Ananas und gelben Curry
- mariniertes Hähnchen mit Paprikapesto
- Filet auf Crouton mit Tomaten-Dip
- Linsensalat mit Hähnchen-Saté
- rosa Lammfilet auf Ratatouille mit Rosmarin
- Sandwiches mit Graved Lachs und Schnittlauchcrème
- Vollkornsandwiches mit Roastbeef, Rucola und Remoulade
- Räucherlachs-Tatar mit Crème Fraîche auf Croutons
- geräucherte Forellenmousse auf Pumpernickel mit Mango
- Cheddar-Scones mit Coppaschinken und Kräutercrème
- Süßkartoffel-Tortilla, Ziegenfrischkäse, Seranoschinken
- Norderneyer Schinken mit Melone und Basilikum **2,10 €**