

*Silver Cigar Catering*  
by Peter Weyers  
Windmühlenstraße 42  
45470 Mülheim an der Ruhr  
0173 2785499

**...kleine Auswahl unserer Speisen:**

**Vorspeisen:**

- Tapasteller mit 5 Tapas, mit Feta - Tomatensalat,  
roter Ofenpaprika und gegrillter Zucchini, Seranoschinken,  
Manchego-Käse , dazu ein Stück frisches, traditionelles Fladenbrot
- Zucchini – Carpaccio mit hausgemachtem 3-erlei Zitrus-Soja-Ingwerdressing  
(auf Wunsch mit Parmesankäse)
- Rinder - Carpaccio (klassisch)
- Rinder - Carpaccio (getruffelt)
- Carpaccio vom Thunfisch (mit hausgemachter Sosse aus 3-erlei Zitrusfrüchten, Ingwer und Soja) und roten Zwiebeln
- Spanischer Lammeintopf , geschmort mit frischen Kräutern und Gemüse,  
Rotwein und Sherry, dazu frisches Fladenbrot
- Wildgarnelenpfanne , Wildfang-Garnelen in einer hausgemachten  
Tomaten-Weisswein-Knoblauchsosse , dazu frisches Fladenbrot
- Hühnchen spanisch , lange geschmort mit Zwiebeln, frischen Kräutern,  
Weisswein und Sherry aus Jerez, dazu frisches Fladenbrot
- leicht pikante Fischsuppe, natürlich selbstgekocht, mit einer Wildgarnele,  
Filet vom Seeteufel oder Steinbeisser
- mexikanischer Vorspeisenteller :Hausgemachte Tortilla, Burrito gefüllt mit Chili con carne und Salat  
(vegetarisch Chili sin carne) , dazu Nachos mit pikantem, hausgemachtem Dip

**Unsere Salate:**

- Spanischer Salat , frischer Salat, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln Oliven, Olivenoel und Essig aus Jerez
- Salat "Tropicana" knackiger Salat mit Früchten und Hühnchen
- Frischer Salat mit hausgebeitztem Lachs und Honig-Senf-Dressing

**Unsere Paellas:**

(alle mit selbst gekochtem Fond)

Paella mit Hühnchen

Paella mit Meeresfrüchten

Paella mit Huhn und Meeresfrüchten

Paella mit Kaninchen und Hühnchen

Paella mit Kaninchen, Hühnchen und Meeresfrüchten

### Hauptgerichte :

- Saftiges Thomahawk-Steak vom Duroc-Schwein, frisch gegrillt vom Lavasteingrill mit leckerem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln , dazu hausgemachte Chimichurri - Sosse
- Filet vom Steinbeisser im Backpapier gegart und serviert , auf einem Spinat-Tomaten-Knoblauchbett, mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse geschwenkt in einer hausgemachten Soja-Reduktion (alternativ auch mit Seeteufel )
- Gefüllte Putenbrustrolle mit Feta–Spinat-Tomatenfüllung mit Spätzlennudeln und Pfannengemüse geschwenkt in einer hausgemachten Soja-Reduktion
- Thunfischsteak von der heissen Grillplatte, dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse geschwenkt in einer hausgemachten Soja-Reduktion
- gemischter Fischteller mit Pfannengemüse und gebuttertem Wildreis
- Kaninchen mexikanisch, mit einer rot-pikanten Salsa mit Tequila auf knusprigen Kartoffeln (oder mit Hühnchen) (vegetarische Alternative: Knusprige Kartoffeln mit einem Guacamole-Tomatentopping)

### Unsere Nudelgerichte :

- Spaghetti, geschwenkt in hausgemachter Trüffelbutter (vegetarisch) mit Parmesan-spalten und Pilzen als Topping
- Spaghetti, geschwenkt in hausgemachter Tomaten-Weisswein-Knoblauchsosse mit 3 gebratenen Wildfang-Garnelen als Topping
- Spaghetti, geschwenkt mit frischem Pfannengemüse und einer hausgemachten Soja-Reduktion (**vegan**)
- Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum – Pesto ( auf Wunsch mit gegrillten Wildfanggarnelen oder gegrillten Lammkoteletts )
- frische Bandnudeln, geschwenkt in hausgemachter Trüffelbutter, obenauf ein mit Provenzalesosse und Parmesan gratinierter halber Hummer

### Unsere Burger:

- Pulled-Pork-Burger (hausgemacht) , mit Wildkräutersalat und aromatisiertem Rotkohl
- vegetarischer Texas-Barbecue-Burger, mit Wildkräutersalat, und Chili sin carne
- Sweet-Bacon-Burger, mit gutem Rindfleisch von unserem Hausmetzger, (von 100 bis 200 Gramm) Wildkräutersalat, einem gekochtem Topping aus glasierten, mit Portwein abgelöschten Zwiebeln, angebratenen Speckwürfeln, abgerundet mit Pflaumenmus

### Surf and Turf

- Rinderfilet sous-vide gegart, anschliessend kross gegrillt, hausgemachte Chimichurri - Sosse mit 2 sitzend gegrillten Garnelen, ( oder mit einem halben Langustenschwanz ) dazu in Olivenöl gebratene Kartoffelscheiben mit hausgemachtem Pesto **oder** Rosmarinkartoffeln und knackiges Pfannengemüse, geschwenkt in einer hausgemachten Soja-Reduktion
- gegrillter Schwertfisch mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse neben Schweinefilet-medailons mit Speck ummantelt, mit Pfeffersosse

**Nachspeisen :**

- Vanilleeis und Fruchtgrütze /mit Obst garniert
- New York Cheesecake im Weck-Glas mit Fruchtgrütze
- Schokomouse mit Vanilleeis und frischen Früchten
- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Käseteller mit Brot und Butter
- Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Frucht und Sahne im Weck-Glas
- Flambierte Ananas mit Orangensoße und Cointreau an Früchten und Eis

und vieles mehr.....auch Getränke

.....natürlich auch Bratwurst und Currywurst vom Lavasteingrill, Eintöpfe, Nudeln Bolognese....