





by **femme michel**

Gültig ab 1. Januar 2015



**Kreative, junge und internationale Küche das sind wir  
Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren...**

**Herzlich Willkommen bei femme michel Catering!**

Qualität, Frische, Leidenschaft für kreative Küche und über 30 Jahre Erfahrung: „femme michel“ by Katja Donie  
Ein Familienunternehmen aus Tradition.

Ob private Feier oder geschäftliche Veranstaltung, ob kleine Party oder großes Event - bei uns bekommen Sie die erlesenen Speisen  
von klassischem bis hin zum gesunden Fingerfood.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren "Ideen mit Geschmack" begeistern zu können.

Wir freuen uns auf Sie! Familie und Team *Katja Donie & Michael*



# by femme michel

## SUPPEN & EINTOPF

### Suppen

Kartoffelsuppe  
Lauchcremesuppe  
Broccoli Creme  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen  
Spargelcremesuppe mit Erdbeeren & Schinkenstreifen  
Tomatensuppe mit Whisky  
Champignon Cremesuppe  
Blumenkohl Cremesuppe  
Wild Cremesuppe  
Karotten-Ingwersuppe



### Eintöpfe

Gulaschsuppe  
Großmutter's Erbseneintopf  
Linsensuppe mit Mettwurst  
Chili con Carne



**Vegane Suppen auf Anfrage**



## Feine Schnittchen

### Belegte Brötchen

belegte Brötchenhälften, garniert mit

gekochtem Schinken  
rohem Schinken  
Salami  
gem. Wurstaufschnitt  
Käse  
Lyoner



### Schnittchen Auswahl

Belegte Baguette Scheiben, fein garniert mit

Lachs  
Forelle  
Italienischem Schinken  
italienischer Salami  
mit geräucherter Hähnchenbrust  
mit französischen Käse





# by femme michel

## CANAPÉS

Gemischte Canapés je 10 Stück pro Person:

Räucherlachs, Forellenfilet & Sahnemeerrettich  
ital. Salami  
Schwarzwälder Schinken  
marinierten Krabben  
Garnelen mit Frischkäse  
pikanter Hähnchenbrust und Orangen Filet  
feinem Curry-Hähnchensalat und Eisberg  
Serrano Schinken und Honigmelone  
rosa gebratenem Roastbeef und Tomatenchutney  
Garnelen mit Cocktail Dip  
Schweine Filet mit Aprikose



## Vegetarisch

Frischkäse mit Rohkost-Toppings  
Gouda mit Gurke und Kirschtomate  
Paprikacreme mit frischen Kräutern  
Tomaten-Basilikum-Creme  
Brie de Meaux mit Nuss und Traube  
Ziegenkäse mit Feigen-Senf  
Mozzarella und Cocktailtomaten  
Frischkäse und Julienne von der Gurke



*Unsere Canapés sind kleine Weizen- oder Vollkorn-Brotscheiben  
mit feinen Auflagen oder hausgemachten Aufstrichen, herzhaft oder süß garniert.  
Die kleinen Schnittchen werden ohne Besteck als Fingerfood gegessen und erfreuen sich deshalb als Snack  
besonders auf Partys oder (Steh-)Empfängen großer Beliebtheit.*



# by femme michel

## FINGERFOOD

### als Crostini's

- Getrocknete Tomaten auf schwarzem Oliven Pesto
- Entenbrustranche auf karamellisierten Chili-Kumquats
- Mini Pasteten mit Füllungen
- Seranoschinken mit Melone
- Lachsmousse und Kaviar
- Schinken-Frischkäsecreme
- Forellenmousse mit Wasabi Perle



*Die Fingerfood-Buffets können ab 15 Personen bestellt werden. Je nach Anlass empfehlen wir 8-12 Stk.. pro Gast zu kalkulieren. Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer individuellen Buffetzusammenstellung*



### im Glas, Schale oder am Spieß serviert

- Julienne von italienischer Edelsalami und Rucola
- Broccoli Salat mit Flusskrebse und Sesam in Chili-Honig
- Rauchforellenmousse mit Wasabi Perlen und Kaviar
- Roastbeef Röllchen mit Frischkäse und Rote Bete
- Chicken Drums in Chili-Honigkruste
- Bonbon von Büffelmozzarella, Tomate und schwarzem Pesto
- Crostinis mit Parma Schinken und Melone
- Mini Crêpe mit Spinat und geräuchertem Lachs
- Überbackenes Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella
- Champignons gefüllt mit Basilikum Ricotta
- Mini Paprika gefüllt mit Oliven-Pfefferschaum
- Mit Olivenöl gebratener Feta im Schinkenmantel
- Rosa Entenbrust auf Brioche mit Feigen Konfitüre
- Scampi mit Sherry Tomate & Limette
- Seeteufel mit Zitronen-Olivenkruste
- Süße Pflaumen im Speckmantel
- Poularden Brust mit getrockneter Tomate und Salbei

### auf Saarländisch (Mundart)

- Lyoner mit Essiggurke auf Schwarzbrot und Pfeffer-Senf-Dip
- Lauwarme Würfel vom Dibbelabbes mit Apfelmus
- Kleine Schwenker auf Mini Brötchen
- Tartelettes gefüllt mit Lyoner, Lauch und Sauerrahm
- Tartelettes gefüllt mit Rauchforelle und Blattspinat
- Mini Blätterteigschnecken mit Hackfleischfüllung
- Pellkartöfelchen mit Schnittlauchquark
- Mini Quiche
- Mini Zwiebelkuchen



# by femme michel

## VORSPEISEN

*Das "Flying Buffet" ist sehr beliebt bei Empfängen, Stehpartys oder Veranstaltungen mit origineller Food- Ausrichtung.  
Unser Servicepersonal serviert Ihren Gästen liebevoll angerichtete, kleine Köstlichkeiten – direkt im Schälchen.  
Darauf werden Ihre Gäste fliegen!*

Parmaschinken mit Melone

Antipasti-marinierte Auberginen, Champignons, Möhren und Zucchini

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio vom Rind mit Chili-Basilikummarinade

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Senfmarinade

Rosa Rinderfilet auf grünen Bohnen mit Senf Vinaigrette

Dünne Tafelspitzscheiben mit Senf-Meerrettichmarinade

Rosa Roastbeef mit Petersilienwurzelstreifen

Honigmelone mit rohem Schinken

Schinken-Spargelröllchen mit Kräutercreme

Rustikale Platte mit Rohessern, Salami und rohem Schinken

Partyschnitzel mit verschiedenen Dip's

gebackene Hähnchenschenkel

Algensalat, Sesam

Krabbensalat

Krabben scharf

Thunfisch Salat

Meeresfrüchte Salat

Rollmöpfe

Heringssalat

Scampi - Paprika - Spieße

Carpaccio vom Lachs mit Kräutermarinade

Geräucherter Lachs

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich





# by femme michel

## HAUPTGANG



### vom Schwein

Schweine Schnitzel  
Schweine Filet  
Spießbraten an Majoran Specksauce  
Rollbraten an Rahmsauce  
Spanferkel Rollbraten an Biersauce  
Saftiger Krustenschinkenbraten mit Altbiersoße  
Knuspriger Grillschinken  
Sahniges Geschnitzeltes mit Champignons  
Cordon bleu "nach Art des Hauses"

### vom Lamm

Geschmorte Lamm Haxe im Wurzelsud  
Lamm Ragout  
Lammgeschnitzeltes



### vom Rind

Saftiges Rindsgulasch "Budapest"  
Burgunderbraten in seiner Soße  
Boeuf Bourguignon mit Wurzelgemüse  
Gesottener Tafelspitz an Meerrettichsoße  
Roastbeef am Stück mit Cremolata und Soße  
Choron

### vom Kalb

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
Kalbsgeschnitzeltes in Riesling Sahne  
Involtini gefüllt mit Parmaschinken,  
Parmesan und Salbei

### Hauptgang vom Geflügel

Saltimbocca - mit Parmaschinken, Salbei in Weißwein  
Involtini von der Pute mit Balsamico  
Putenröllchen mit Rucola, Pinienkernen, Pecorino  
Piccata á la Milanese mit Tomatensoße  
Gebratene Hähnchenbrust in Salbeisahne  
Hähnchenragout in Kokos-Ananassahne  
Hähnchen Curry, Mediterran

### Hauptgang vom Fisch

Lachs Filet auf Safran oder Lachs in Dillsauce  
Zander auf Blattspinat  
Seeteufel in Basilikum  
Garnelen 16/20 mit Kopf, in Knoblauch, Peperoni,  
Krebsschwänze mit Algen  
St. Pierre auf Ratatouille Gemüse  
Zander in Sahne/Dillsauce Blattspinat  
Backfisch mit Remoulade

### Hauptgang Vegetarisch

Folienkartoffeln gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse gratiniert  
Frittata von Zucchini, Möhren, Paprika und Broccoli  
Auflauf von bunten Tortellini und Waldpilzen  
Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella  
Gemüselasagne mit Parmesan und Tomatensoße  
Cannelloni Ricotta Spinat





# by femme michel

## BEILAGEN

Kartoffeln  
Kartoffelgratin  
Petersilienbutter  
Gnocchi geschwenkt  
Kartoffelklöße  
Nudeln  
Bandnudeln  
Spätzle

## Kleine Snacks

Currywurst  
Frikadellen  
Curry Frikadellen

## Saucen

Pesto, Calvados, Rahmsauce, Biersauce, Altbiersauce, Basilikum - Tomaten  
Orangensauce, Erdnussauce, Kokos-ananas Sauce, Rahmsauce, Calvados. Jägersauce, Pfefferrahmsauce  
Das sind einige Beispiele!



## BEILAGEN

Gemüseauswahl der Saison  
Blumenkohl  
Broccoli  
Rotkohl  
Wirsinggemüse nach Saison  
Asiatische Gemüseauswahl  
Sauerkraut mit Dörrfleisch  
Ratatouille Gemüse  
Geschmortes Paprikagemüse  
Tomatisiertes Zucchini-gemüse  
Sonstiges  
Basmatireis

## Schwenkbares & Gegrilltes

Auf Wunsch grillen und kochen wir vor Ort für Sie.





by **femme michel**

Da wir mit unseren Kunden die Büffets individuell erarbeiten, haben wir keine sogenannten „Standard Büffet“ erstellt. Lassen Sie sich von uns beraten, wir werden die Büffets spezifisch auf Sie abstimmen. Nicht immer lassen sich alle Wünsche erfüllen, manche können auch erst ab einer bestimmten Personenzahl arrangiert werden.

Ob klassisch, Modern, Saarländisch oder Pasta - wir generieren dieses für Sie

Referenzen

Caritas / Ikk Süd West/ Ikk Trier/ DEKA Bank / Saarland Bund / Musikfestspiele/ DFB / SR / Saartoto/ IG Metall / ADAC / AOK / uvm.

femme michel

Katja Donie

Zum Bildchen 10

66701 Beckingen

0173 6552503 / 06832 92 13 214

Email [info@femmemichel.de](mailto:info@femmemichel.de)

