

Herzlich willkommen

Herzlich willkommen im Catering-Katalog von Kunstvoll genießen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie mein Catering-Angebot. Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet, das gibt mir die Möglichkeit, auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen zu können.

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und gelten pro Person. Die Kalkulation ist auf mindestens zehn Personen ausgelegt. Bei Abweichungen unterbreite ich gerne ein individuelles Angebot. Sollten Zutaten saisonal nicht verfügbar sein, liefere ich eine adäquate Alternative.

Für die An- und Abfahrt fallen in und um Freiburg, sowie in und um Staufen bei einem Auftragswert unter 300 € je 10,00 € an. Weitere Anfahrten werden individuell in Abhängigkeit vom Gesamtvolumen kalkuliert.

Selbstverständlich liefere ich auch gerne die Getränke. Korrespondierende Weine zu den einzelnen Gerichten sind meine Spezialität. Ebenso können wir vor Ort Servicekräfte zur Verfügung stellen.

Jetzt fehlt noch das passende Geschirr oder die passende Lokalität? Ich berate Sie gerne!

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst

Christina Hasenaug
Kunstvoll genießen!

	€
<u>Baquettescheiben belegt mit</u>	
Salami	2,40
Rohem oder gekochtem Schinken	2,60
Schnittkäse	2,40
Hühnerbrustfilet mit Currysahne	2,50
geräuchertem Lachs und Sauerrahm	3,20
Roastbeef und hausgemachter Remoulade	2,90
hausgemachtem Kräuterfrischkäse	2,60
kleinen Hamburgern und Dijonnaise	2,80
Aufpreis für das Anrichten auf einem halben Brötchen	0,80
<u>Gourmetlöffel</u>	
mit Gemüse mousse	1,50
mit Forellencreme	1,70
mit Flußkrebssalat	2,20
<u>im Glas</u>	
Karottensalat (auf Wunsch mit Garnelen)	1,70
grilliertes Gemüse	3,30
bunter Linsensalat	3,10
Tafelspitzsülzchen	3,20
Vitello tonnato	3,90
Matjestatar	3,40
Glasnudeln mit Garnelen und Gemüse, asiatisch gewürzt	3,30
<u>aufgespießt</u>	€
Tomate-Mozzarella-Basilikum	1,00
Melone-Schinken	1,10
Traube-Käse	1,00
Dattel-Speck	1,20
grilliertes Gemüse auf tortilla de patatas	2,00
saltimbocca alla romana (Kalbfleisch mit Schinken und Salbei)	3,30
<u>ingerollt in Crêpes</u>	
Räucherlachs	2,00
Schinken	2,00
<u>Wraps</u>	
mit Schinken, Käse, Frischkäse und Salat gefüllt	3,90
mit Räucherlachs, Frischkäse und Salat gefüllt	4,50
mit grilliertem Gemüse, Frischkäse und Salat gefüllt	3,90
mit Tomate, Mozzarella, Frischkäse und Salat gefüllt	3,90
<u>Quiches</u>	
Spinat-Gorgonzola, Pilz oder Tomate-Schafskäse	9,50
Spargel (in der Saison)	9,50
Quiche Lorraine (mit Lauch und Speck)	9,50
Currywurst mit hausgemachter Sauce und frischem Brot (Fingerfoodportion)	4,50

Süße Fingerfood, Kuchen und Brot

<u>im Glas</u>	€
Obstsalat	3,20
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20
Joghurt-Vanille-Crème	3,20
Crème caramel (im kleinen Weckglas)	3,20
Panna cotta	3,20
Erdbeerpanna Cotta	3,40
Kokosmilchreis	3,00
Schwarzwälder Kirschcrème	3,50
Weißer Mousse au chocolat mit Fruchtpüree	3,70
<u>Muffins</u>	€
Mandel	1,60
Schokolade	1,60
Beeren, je nach Saison	1,60
Vanille	1,60
als Mini-Muffins je Stück	0,80
<u>Tortelettes</u>	€
karamellisierte Zitronentortelettes	3,20
Beerentortelettes	3,20
Schokotortelettes	3,20
<u>Verschiedenes</u>	€
Pasteis (Blätterteiggebäck mit Vanillecrème-Füllung)	1,50
Mini-Pavlovas mit Sahne-Füllung und Obstgarnitur	2,30
mini-Bisquitrollchen	2,80
Petit fours	3,20
<u>Kuchen und Torten</u>	€
Hefezopf	15,00
Rührkuchen, Königs-Kuchenform (verschiedene Sorten)	15,00
Apfelstrudel (oder Strudel mit Obst der Saison)	15,00
Butterkuchen (vom Blech)	22,00
New York Cheesecake	27,00
klassischer Käsekuchen	26,00
Obstkuchen (je nach Saison)	25,00
Zitronentarte	25,00
Russischer Zupfkuchen	29,00
Flockentorte	29,00
weitere Kuchen auf Anfrage als Minikuchen, je	4,00
<u>hausgemachtes Brot</u>	€
Dinkelknusperbrot	4,50
Vollkornbrot	6,50
Fougasse, in Baguetteform	5,00

Ideen für Ihre Vorspeisen

Suppen:

Kartoffelsuppe
Süßkartoffelsuppe
Rote Linsensuppe
Hühner-Cocossuppe
Kürbissuppe, in der Saison
Spargelcrème, in der Saison
Minestrone
...

Salate:

Spargelsalat, in der Saison
bunter Blattsalat
mediterraner Nudelsalat
Papayasalat
bunter Linsensalat
Kartoffelsalat
Bohnensalat
Tabouleh
Matjessalat
Rote Bete
...

Extravagantes:

mit Krabbensalat gefüllte Avocado
Fenchelsalat
Gänseleberpastete
Blinis mit Kaviar
Tafelspitzsülzchen
Tatar vom hausgebeizten Lachs

Zwischengänge

Quiche nach Saison
Gemüsestrudel
Tortilla de patatas
Ravioli mit Salbei und Parmesan oder mit Kirschtomaten
Risotto
Gemüsestrudel mit Kräutersauce
Fischstrudel
Crêpes mit Ricottafüllung in Tomatensauce
...

Pasta mit verschiedenen Saucen, zum Beispiel

Bolognese
Lasagne
Linsenbolognese
Puttanesca
Thunfischsauce
Basilikumpesto
Artischocke-Kirschtomate
Lachssahne
Feige-Pinienkerne-Ruccola
Spargel- Frühlingskräuter
...

Hauptgänge mit Fleisch

Rotweinschmorbraten
Zitronenhähnchen
Rindergulasch
Kalbsrücken
Rindercurry
Roastbeef
Rinderroulade
geschmortes Lamm
Kalbshaxe
Currywurst
...

Vegetarische Hauptgänge

Gemüsestrudel
Gemüsecurry
Bunte Gemüsepfanne mit Schafskäse
Gefüllte Paprika
Linsen-Spinat-Curry
...

Gemüse und andere Beilagen

Tortilla de patata
Kartoffelgratin
Marktgemüse
Spätzle, Pasta, Reis
Artischocken-Kirschtomaten-Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelpüree
Ratatouille

**Käseplatte nach Ihren Wünschen
mit hausgemachtem Chutney und eigenen Brotsorten**

Nachtisch

Vanillegebäck
Muffins
Tartelettes
mousse au chocolat
Joghurtcrème
Rote Grütze
Panna cotta
Milchreis/Cocosmilchreis
Crème caramel
Obstmousses
Ananascarpaccio mit Minzpesto
verschiedene Kuchen und Torten
hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Gerne liefere ich Ihnen auch ausgefallene Grill- und andere Themenbuffets, wie zum Beispiel italienisch, asiatisch, vegetarisch, vegan, badisch, etc. Sprechen Sie mich einfach an!