

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



SUPPEN IM GLÄSCHEN

- Geeistes Melonensüppchen mit gebeizter Lachsforelle
- „Gazpacho“ gekühltes Gemüsesüppchen mit Oliven-Knusperbrot
- Zitronengras-Currysüppchen mit Garnelenspieß
- Klares Tomatensüppchen mit Frischkäseravioli und Basilikum
- Sellerie-Apfelsüppchen mit Rauchforellenflädle
- Safran-Fischsüppchen mit Crostini und Rouillesoße
- Rote Beete-Schaumsüppchen mit Räucherfisch und Meerrettich
- Essenz vom Weiderind mit gefülltem Pilzflädle und Kräutern
- Kräftige Entenbrühe mit Ravioli von confierter Keule
- „Minestrone“ bunte mediterrane Gemüsesuppe mit Oliven Parmesan-Ravioli
- Schaumsüppchen vom Blaukraut mit Walnuss-Schafskäseravioli
- Erbsen-Schaumsüppchen mit Estragon und gebratenen Kräuterseitlingen

SALATE IM GLÄSCHEN

- „Caprese“ Cocktailtomaten mit Minimozzarella und Basilikumpesto
- „Antipasti“ buntes Saisongemüse gegrillt mit Pinienkernen und getrockneter Tomate
- Couscoussalat mit gegrillter Paprika, Minze und Gurke
- Bulgur-Kichererbsensalat mit mariniertem Schafskäse und Dattel
- Ziegenfrischkäse mit pikantem grünen Bohnensalat und Oliven
- Oktopus-Salat mit Wassermelone, Rucola und Limone
- Linsensalat mit Rauchforelle, Staudensellerie und Kernöl
- Geschmorte Aubergine, rote süße Zwiebel und Kichererbsenbällchen mit Minzjoghurt
- Gebeizter Bachsaibling auf eingelegten Ingwergurken und Wasabi-Sojacreme
- Schafskäsesalat mit Melone, Gurke und Granatapfel-Vinaigrette
- Salat von gegrilltem Spargel, Frühlingszwiebel und Estragondressing
- Pikanter Bohnensalat mit knuspriger Fenchelsalami, Mandeln und Pecorino
- Rote Bete-Salat mit Apfel, Avocado, Ziegenfrischkäse und Quitten-Kräutervinaigrette

FEINE TELLERCHEN UND GLÄSCHEN

- Tatar vom Weiderind mit Cognac, kleinem Kräutersalat und Wachtelei
- Tatar vom Bachsaibling mit eingelegter Gurke und Kresse
- Praline vom Ochsenchwanz mit Selleriepüree und Portwein
- Apfel-Blutwurst-Terrine mit Curry und Früchtechutney
- Geräucherte Entenbrust auf Gewürzkürbis mit Sesam
- Sommergemüse-Terrine mit Mozzarella und Rucola
- Hühnchenspieße „Sate“ mit Erdnussdip und Soja
- Glasnudelsalat mit buntem Gemüse, Sprossen und Rindfleisch

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30 ✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



FEINE TELLERCHEN UND GLÄSCHEN

- Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensalsa mit Rosinen und Pinienkernen
- Gebackene Garnele auf Avocado-Limetten-Creme
- „Tempura“ gebackenes Gemüse mit rotem Linsen-Curry-Dip
- „Ziegenkäse-Lolli“ Frischkäse mit Dörrfrüchten und getrockneten Tomaten im gegrillten Zucchini-mantel
- „Vitello“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern
- „Wan-Tan“ gebackene Gemüseteigtäschchen mit Chilidip
- Hähnchenbrust im Knusper-Kräuter-Brotmantel auf Selleriepüree
- Ziegen-Frischkäsemousse mit Radieschen-Kräutersalat
- Mousse von der gerauchten Lachsforelle mit Roter Bete und Kresse
- Geschmortes Lammragout mit Kichererbsen und Gemüse-Couscous
- Gebratener Bachsaibling mit Fenchelrisotto und Safran
- Gegrillte Salsiccia mit Radicchio-Risotto und Parmesan
- Wildragout mit gebratenem Mini-Serviettenknödel, Wachholderjus und Preiselbeeren
- Rehrücken rosa gebraten mit Pastinakenpüree und gegrilltem Rosenkohl
- Safran Parmesanpolenta knusprig gebraten mit „Ratatouille“ vom Sommergemüse
- Apfel Blutwurst-Ravioli mit getrüffeltem Kartoffelschaum
- Couscous-Strudel mit Schafskäse gefüllt und Creme von geräucherter Aubergine
- Lammrücken rosa gebraten mit geschmorter Spitzpaprika und grünen Bohnen
- Lachs-Kräuterflädle-Roulade mit Honig-Senf-Frischkäse gefüllt
- Kürbisravioli mit Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen
- Spießchen von gegrilltem Kalbsrücken auf Spargel-Frühlingserbsen-Gemüse

AUF'S BROT UND CANAPÉ

- Gerauchte Forelle mit Rote Bete-Creme und Schnittlauchschmand
- Lachsforellen-Tatar mit Zitronen-Mayonnaise und Gurke auf geröstetem Weißbrot
- „Bruschetta“ geröstetes Focaccia mit Tomatenkompott, Parmesan und Oliven
- Geröstetes Focaccia mit luftgetrocknetem Schinken, Tomaten und Rosmarin
- Olivenbrot mit Birne, Thymian und Pecorino
- „Vitello“ Kalbsrücken auf Weißbrot mit Thunfischcreme und Kapern
- Rosmarin-Knusperbrot mit Melone und Schafskäse
- Kartoffel-Rosmarin-Focaccia mit Pecorino gratiniert
- Pizzaschnitte mit Büffelmozzarella und gegrilltem Gemüse
- Crostini mit Kalbsleber-Marsala und Kräutern
- Crostini mit getrüffeltem Hühnchenlebermousse
- Crostini mit Kichererbsencreme, Minze, Oliven und Datteln

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30 ✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



PIZZEN, QUICHE, GEFÜLLTE RÖSTBROTE AUS DEM KONTAKTGRILL

- Gefülltes Grillgemüse, Röstbrot mit Rucola, Mozzarella und Tomatenpesto
- Gefülltes Röstbrot mit Kichererbsen, Auberginen, süßen Zwiebeln und Ziegenkäse
- Gefülltes Röstbrot mit Salsiccia, Rucola, Zitronenmayonnaise, gegrillter Zucchini und Tomaten
- Gefülltes Röstbrot mit mediterranem Schinken, gegrillten Pilzen, Stracchino und Parmesan
- Bunte Gemüsequiche mit würzigem Käse und Kräutern
- Quiche mit Lauch, Speck und Käse
- Quiche mit Ziegenfrischkäse, grünem Spargel, Rosmarinhonig und geschmorter roter Zwiebel
- Quiche von der gebeizten Lachsforelle mit Rucola, Meerrettich, Honig und Senf
- Pizza mit Büffelmozzarella, Salsiccia und frittiertem Rucola
- Pizza mit Radicchio, Stracchino, Balsamico und Walnüssen
- Pizza mit Bresaola, Ziegenkäse, Honig und Rucola
- Pizza mit gegrilltem Gemüse, geräuchertem Mozzarella und würziger Fenchelsalami

SÜSSES IM GLÄSCHEN

- Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren, Vanille und Portwein
- Schnittchen von weißer Schokolade und Tonkabohne mit Rhabarber, Erdbeeren, Zitronenmelisse
- Panna Cotta mit Kokos, Mango und Passionsfrucht
- Pistazienküchlein mit Kirschen, Sauerrahm und Karamellsoße
- Nugatmousse mit Apfelkompott, Haselnusscreme und Gewürzjoghurt
- Ofenschlupfer mit eingelegten Pflaumen, Portwein und Vanille-Mandelcreme
- Sommerliches Früchtecouscous mit süßem Basilikumpesto und Limetten-Sauerrahm
- Balsamico-Honigfeigen mit karamellisierten Pinienkernen und Lavendel-Quarkschaum
- Dunkles Schokoladenküchlein mit Birnen, Zitronen-Crème fraîche und leicht salzigem Karamell
- Mousse von weißer Schokolade und Mascarpone mit Brombeeren, Amaretto und Rosmarin

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS

MENÜVORSCHLÄGE - JAHRESZEITLICH ABGESTIMMT



VEGANES MENÜ HERBST-WINTER

Allerhand eingelegtes Gemüse mit gerauchter
Kartoffelcreme, Feldsalat, karamellisierten Nüssen und Quitten-
Kräuter dressing

Essenz von Pilzen mit geröstetem Rosenkohl, Schwarzwurzel,
gebratenen Pilzen und Kräutern

Getrüffelte Polentaschnitte knusprig gebraten mit Gemüsejus,
Wirsinggemüse, allerhand Kürbis und Wurzelpüree

Cremeschnitte von dunkler Schokolade mit
eingelegten Gewürzweitschgen und Kokos-Apfeleis

Preis pro Person 31€ (3-Gang) oder 38€ (4-Gang)

VEGANES MENÜ FRÜHLING-SOMMER

Variation vom Spargel – knackig, cremig und gegrillt mit Linsen,
Wildkräutersalat und Estragonvinaigrette

Klare Tomatenessenz mit allerhand Fenchel,
Pinienkernen und Basilikum

Knuspriger Strudel vom sommerlichen Gemüse „Ratatouille Style“
mit Gemüse-Kräuterjus, Kichererbsen und Kompott von
geschmorter Aubergine

Karamellierte Tonkabohnen-Grießschnitte mit
Rhabarber, Erdbeeren und Zitronen- Melissensorbet

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30 ✉ info@HerrFRANZISKocht.de

VEGETARISCHES MENÜ FRÜHLING-SOMMER 1

Variation vom Ziegenkäse mit gegrilltem Spargel, Kichererbsencreme,
Datteln, Oliven und Wildkräutersalat

Fenchelschaumsüppchen mit confierten Gewürztomaten,
Basilikumpesto und Knusper-Kräuterbrot

Ravioli vom Ratatouillegemüse mit Zitronen-Thymianschaum,
gebratenen Artischocken, Auberginenkompott und Parmesan

Schnittchen von Sauerrahm Zitrone und Lavendel mit Kirschen
und knusprigem Vanilleröllchen

Preis pro Person 31€ (3-Gang) oder 38€ (4-Gang)

VEGETARISCHES MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2

Bunter Salat vom Sommergemüse – in Texturen knusprig, cremig,
knackig, kalt, warm und roh, gebraten mit Kräutersud und allerhand
gezupften Blättchen

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Ravioli von getrockneter
Tomate, Safranfenchel und Ricotta

Gefüllte Zucchini Blüten mit Kompott von geschmorter Paprika,
Pinienkernspinat und geräuchertem Mozzarella

Pistazienküchlein mit Mousse von dunkler Schokolade, Himbeerrahmeis
und leicht gesalzener Karamellcreme

Preis pro Person 33€ (3-Gang) oder 36€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30 ✉ info@HerrFRANZISKocht.de

VEGETARISCHES MENÜ FRÜHLING-SOMMER 3

Terrine vom sommerlichen Grillgemüse
mit Büffelmozzarella und Rucola

Schaumsüppchen von der Paprika mit Ricotta-Salbeiravioli
und geröstetem Brokkoli

Gratinierte Kartoffel-Gemüseschnitte „Moussaka Style“
mit Fenchelcreme, Kichererbsen und gebratenem grünen Spargel

Schnittchen von weißer Schokolade, Mascarpone und
Tonkabohne mit Erdbeeren und Zitronenmelisse

VEGETARISCHES MENÜ HERBST-WINTER 1

Schnittchen von Lauch und Linsen mit gekräutertem Ziegenkäse,
Rote Bete, Apfel und Blattsalat

Essenz vom Gemüse und Waldpilzen mit allerhand Kürbis,
gebratenen Pilzen und Kräutern

Knuspriger Wirsingstrudel mit getrüffelnder Kartoffelcreme,
glasierten Wurzelgemüsen und kräftiger Gemüsejus

Schokoladenküchlein mit Mandelschaum, Quittenrahmeis
und eingelegten Kirschen

Preis pro Person 30€ (3-Gang) oder 36€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



VEGETARISCHES MENÜ HERBST-WINTER 2

Kürbisschaumsüppchen mit Ravioli von Datteln und Schafskäse,
glacierten Maronen und Radicchiocreame

Knuspriger Strudel vom Rotkohl und geräuchertem Mozzarella
mit gebratenen Steinpilzen, Rote Bete-Gnocchi und Thymianschaum

Schnitte von Nugat und weißer Schokolade
mit gefülltem Grießbällchen und Apfelkompott

Preis pro Person 30€

VEGETARISCHES MENÜ HERBST-WINTER 3

Allerhand eingelegtes Gemüse mit Ziegenkäse, gerauchter Kartoffelcreme,
Feldsalat, karamellisierten Nüssen und Quitten-Kräuter dressing

Schaumsüppchen vom Gewürzrotkohl mit knusprigem Schafskäse-
Dattelstrudel, gerösteten Rosenkohlblättchen und Oliven

Gebratene Scheiben vom Kräuter-Körner-Landbrotknödel mit Gemüsejus,
getrüffeltem Wirsing, allerhand Kürbis und Wurzelpüree

Ofenschlupfer mit Vanille-Schokoladensoße, gerösteter Haselnuss
und Bratapfel-Rahmeis

Preis pro Person 31€ (3-Gang) oder 39€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



FRÜHLING-SOMMER MENÜ 1

Ziegenfrischkäsemouse mit Honig, lauwarmem Spargel,
Frühlingserbsen und Kräutersalat

Essenz vom heimischen Reh mit seiner Ravioli,
kleinem Gemüse und Wacholder

Geschmorte Kalbsbäckchen mit knusprigem Ossobucco-Strudel,
Portweinjus, allerlei Gemüse und luftiger Kartoffel-Kräuterschnitte

Schnittchen von weißer Schokolade, Mascarpone und Tonkabohne
mit Rhabarber, Erdbeeren und Zitronenmelisse

Preis pro Person 44€ (3-Gang) oder 49€ (4-Gang)

FRÜHLING-SOMMER MENÜ 2

Confierter Bachsaibling mit Kresse-Schaumsößchen, Kartoffel-
Nussbuttercreme, gegrilltem grünen Spargel und Wildkräutern

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Ravioli von Grillgemüse,
Basilikum, Ricotta und geröstetem Fenchel

Zweierlei Filet vom Weiderind im Pilzflädle sowie mit Kräuterkruste,
Rotweinjus, allerlei Blumenkohl und Erbsen

Pistazienküchlein mit Mousse von dunkler Schokolade,
Himbeerrahmeis und leicht gesalzener Karamellcreme

Preis pro Person 47€ (3-Gang) oder 56€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



FRÜHLING-SOMMER MENÜ 3

Gebratener Bachsaibling mit grünen Bohnen, Couscous,
gegrillter Zucchini und sommerlichem Kräutersalat

Ravioli von geschmortem Safranfenchel und Parmesan
mit Pinienkern-Spinat und Tomaten-Basilikum-Frischkäseschaum

Lammrücken im knusprigen Landbrotmantel mit Oliven-Kräuterjus,
Artischockenragout und gegrillter Polentaschnitte

Schnittchen von Sauerrahm Zitrone und Lavendel
mit Kirschen und knusprigem Vanilleröllchen

Preis pro Person 46€ (3-Gang) oder 55€ (4-Gang)

HERBST-WINTER MENÜ 1

Bunte Blattsalate und allerlei Herbstgemüse mit gebratenen Pilzen,
Apfel und Kartoffel-Linsen-Vinaigrette

Kräftige Brühe vom Weiderind mit Kräuter-Flädleroulade
und kleinem Gemüse

Gefülltes und gebratenes Landgockelbrüstchen mit Thymianjus,
cremigem Kürbis, Wurzelgemüsen und kleinem Kräuter-Brotknödel

Schokoladenküchlein mit Mandelschaum,
Quittenrahmeis und eingelegten Kirschen

Preis pro Person 36€ (3-Gang) oder 39€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



HERBST-WINTER MENÜ 2

Ziegenkäse und allerlei Kürbis mit Roter Bete, Apfel
und Feldsalat mit Quitten-Kräuter dressing

Fenchelschaumsüppchen mit confierten Gewürztomaten,
Gingebeizter Lachsforelle und Knusper-Kräuterbrot

Gebratene Entenbrust mit Kräuterjus, Apfelrotkohl,
Wurzelgemüse und Maronenravioli

Sauerrahmmousse mit Gewürzwetschgen, Haselnusscrumble
und weißem Schokoladen-Zimteis

Preis pro Person 38€ (3-Gang) oder 47€ (4-Gang)

HERBST-WINTER MENÜ 3

Variation von der Freilaufgans: geräucherte Brust, confierte Keule
und Mouse von der Leber mit Gewürzapfel, Quitte und Feldsalat

Confierter Bachsaibling mit mildem Sauerkrautschaum, geröstetem
Rosenkohl, marinierter roter Bete und leicht gerauchter Topinamburcreme

Gebratener Hirschkalbsrücken mit Oliven-Mandelkruste und geschmorte
Keule, Wacholder-Portweinjus, allerlei Kürbis und Kartoffel-Pilzgratin

Winterliche Gewürz-Crème brûlée mit Schokoladenschnitte
und Glühweineis

Preis pro Person 49€ (3-Gang) oder 58€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de

CATERING

EXEMPLARISCHE ÜBERSICHT
AN FINGERFOOD UND MENÜS



HERBST-WINTER MENÜ 4

Gebratener Bachsaibling mit eingelegtem Blumenkohl,
Roter Bete, geräucherter Linsencreme und Zupfsalaten

Kürbisschaumsüppchen mit seiner Einlage,
Ravioli von Rosenkohl und Rauchforelle

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinjus, Wurzelpüree,
gerösteten Pilzen und gebratenen Brezel-Kräuterknödeln

Schnitte von Nugat und weißer Schokolade mit gefülltem
Grießbällchen und Apfelkompott

Preis pro Person 37€ (3-Gang) oder 46€ (4-Gang)

HERBST-WINTER MENÜ 5

Gebeizte Lachsforelle und Tatar mit kleiner Linsen-Lauchschnitte,
Honig-Senfcreme und Kräutersalat

Knuspriger Strudel von der confierten Gänsekeule,
geräucherte Brust mit Orange, Kürbis und gebratene Pilze
mit kräftigem Waldpilz-Gänsesud

Gebratener Rinderrücken mit Gewürz-Zwiebelkonfitüre gratiniert,
Ochschwanzkompott, getrüffeltem Kartoffelpüree
und Rote Bete-Gnocchi

Ofenschlupfer mit Vanille-Schokoladensoße,
gerösteter Haselnuss und Bratapfel-Rahmeis

Preis pro Person 47€ (3-Gang) oder 55€ (4-Gang)

Unsere Auswahl kann sehr gerne um Ihre ganz persönlichen Wünsche erweitert werden.
Ob zwei oder zweihundert Personen - wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten Ihre Wünsche umzusetzen.

☎ 0176 60 92 29 30

✉ info@HerrFRANZISKocht.de