

# EHRlich &

# Lecker



## BANKETTMAPPE 2024

### Schön das Du da bist!

Wir bieten eine junge moderne Küche, die noch sehr klassisch das Handwerk gelernt hat, aber gerne alles neu und anders macht.

Wir stehen mit unserem Namen „EHRlich & Lecker“ für frische und saisonale Küche. Wir lieben unsere Berufung und haben an uns selbst immer den höchsten Anspruch, unsere Gäste glücklich zu machen.

Zu Beginn unserer Arbeit steht immer der Dialog.

Ein persönliches Gespräch ist enorm wichtig für beide Seiten, da es die Basis für eine erfolgreiche Durchführung darstellt.

Wir freuen uns, Sie und Ihr ganz persönliches Event kennen zu lernen.

Sie möchten Feiern und benötigen einen zuverlässigen Catering- und Partyservice der Ihnen ein frisches und vielfältiges Angebot, genau auf Ihre Bedürfnisse liefert? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Lassen Sie sich von der Frische und Vielseitigkeit überzeugen und vereinbaren Sie am besten einen Termin mit uns.

# Der Tisch ist gedeckt

## Butter, Dip & Brotaufstrich

- Aioli
- Dattel-Frischkäsecreme
- Frische Tomatensalsa, Bruschetta Style
- Frischkäse-Bärlauch Dip (nach Saison)
- Frischkäse-Radieschen Dip mit Kresse
- Knoblauchbutter
- Guacamole
- Honig - Dill-Senf Dip
- Kräuterbutter
- Thunfischcreme
- Tzatziki

## Fingerfood, Canapé & Co.

- Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
- Currywurst im Glas mit fruchtig pikanter Tomatensauce
- Crostini mit pikanter Hähnchenbrust und exotischem Curry Dip
- Crostini mit Serranoschinken, Parmesan und Rucola
- kleine Frikadellchen
- Kartoffelsalat (badisch)
- kleine Schnitzel aus dem Schweinelachs
- Knusprige panierte Chicken Nuggets
- Kartoffelecken mit Sauerrahmdip
- Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf
- Pumpernickel mit Brie und Gartenkresse
- Quiche Lorraine klassisch
- Reibeküchlein mit Räucherlachs und Senf- Honig-Dill Dip oder Apfelkompott
- Rörgelchen mit Mett und Zwiebeln oder mit mittelaltem Gouda und Senf
- Weizentortilla gefüllt mit Frischkäse und Rucola >vegi<
- Weizentortilla gefüllt mit Thunfisch - Creme

## Suppen und Eintöpfe

- Bärlauchcremesuppe (nach Saison)
- Blumenkohlsuppe
- Erbsensuppe fein dazu separat Krabben, Speck, Sauerrahm und Kresse
- Gulaschsuppe, klassisch mit Kartoffelwürfel
- Hühnersuppe mit Eierstich und Fadennudeln
- Kartoffelsuppe rustikal gekocht, mit Speck und Mettwurst
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl
- Käse-Lauch Suppe - der Partyklassiker
- Minestrone, klassisch mit Gemüse und Spaghetti
- Karotten-Apfel Suppe mit Ingwer
- Pastinakensuppe mit Blütenhonig (Saisonal)
- Rindfleischsuppe, klar mit Boulliongemüse, Rindfleisch und Suppennudeln
- Rote Linsensuppe mit Curry und Kokos, arabisch - mild
- Spargelcremesuppe mit frischem Stangespargel (nach Saison)
- Rheinische Zwiebelsuppe - ein Klassiker Glutenfrei

## Salate und Vorspeisen

- Antipasti: Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Möhren
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Radieschen
- Belugalinsen Salat mediterran mit getrockneten Tomaten und frischen Lauchzwiebeln
- Bunter Salat der Saison mit einem unserer selbst hergestellten Dressings,  
Auswahl: Himbeer-Schalotten Vinaigrette, Balsamico Vinaigrette, Honig- Senf Dressing,  
Kräuter-Rahm Dressing, Oma's Kondensmilchdressing
- Chicorée-Salat mit Orangen und Coicktaildressing
- Coleslaw (amerikanischer Krautsalat, süßlich)
- Cous Cous Salat mit Lauchzwiebeln, Paprika und Blattpetersilie
- Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
- Mediterraner Nudelsalat mit Pesto und Pinienkernen
- Reisnudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Spargelsalat von grünem und weißem Spargel mit gekochtem Schinken und Ei (saisonal)
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum angerichtet mit Oliven-Balsamico Vinaigrette

# Hauptgang Fleisch

- Currywurst geschnitten in fruchtig pikanter Curry- Sauce, dazu Röstzwiebeln,
- Grünkohl mit Mettwurstchen
- Krustenbraten, frisch aufgeschnitten, dazu Dunkelbiersauce und/oder rustikale Zwiebelsauce •
- Leberkäse, frisch aufgeschnitten dazu süßer Senf
- Mini Haxen vom Schwein
- Pulled Pork auf Kirschholz gesmoked - auch als Burger
- Saftschinken mit Honig - Senfdip
- Schweinebäckchen geschmort in dunkler Bratenjus
- Schweinefilet mit Bacon umwickelt mit Thymianjus
- Schweinenackenbraten dunkel gebacken mit rustikaler Zwiebelsauce
- Schweinefilet als Medaillons in:
  - Champignonrahmsauce, Pfeffersauce mit Balsamico, Speckrahmsauce mit Champignons, Paprikarahmsauce, rustikale Zwiebelsauce
- Burgunderbraten geschnitten in seiner Sauce
- Rindergulasch mit Zwiebeln und 7 Gulaschgewürzen
- Rinderrouladen (klein) klassisch gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Senf und Bacon
- mit rustikaler Bratenjus
- Rinderfiletgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln
- Roastbeef vom argentinischen Angus Rind rosa gegart, frisch aufgeschnitten, dazu eine Zwiebel-Balsamico Sauce
  - auch als Zwiebelrostbraten (als Steaks)
- Hähnchenbrust in Tomatensugo
- Hähnchenbrust auf mediterranem Ofengemüse
- Hähnchenkeulen mit Limetten und Knoblauch
- Hähnchengeschnetzeltes in Lauchrahm

# Fisch

- Lachs als Tranchen
- Kabeljau / Skrei (Winterkabeljau)
- Zander

# Pasta

- Lasagne klassisch
- Spaghetti mit Tomatensugo, frischen Champignons, Oliven etc. mit Käse überbacken
- Penne mit Basilikum-Pesto und getrockneten Tomaten
- Fafalle mit Lachs-Sahnesauce mit Cherrytomaten und frischen Lauchzwiebel
- Tortellini in Schinken Sahnesauce

# Pastasaucen

- Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten
- Bolognese
- Gemüsebolognese (Vegan)
- Speck und Weißwein
- Gorgonzolasahne mit grünem Pfeffer
- Tomatensugo fruchtig mit Basilikum und Kräutern

## Sättigungsbeilage

- Basmatireis
- Bratkartoffeln mit Speck und Lauchzwiebeln
- Cous Cous mit Gemüse
- Gnocchi mit Salbeibutter
- Kartoffelecken mit der Schale gebacken
- Kartoffelgratin
- Kartoffelknödel
- Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln
- Kraut-Schupfnudelpfanne
- Risotto klassisch
- Rosmarinkartoffeln mit der Schale
- Schupfnudeln
- Spätzle mit Butter und Muskat
- Kartoffelstampf mit guter Butter

## Gemüsebeilagen

- Blattspinat pikant mit Zwiebeln, Knoblauch,
- Champignons rustikal gebraten, pikant
- Fenchel gebraten
- Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln lose gebraten • Karamellisierte Möhren und Zuckerschoten
- Mediterranes Gemüse knackig mit frischen Kräutern und Knoblauch kurz gebraten
- Pilze der Saison gebraten mit Kräutern und Rahm
- Ratatouille
- Rosenkohl
- Rotkohl mit Äpfeln
- Sauerkraut mit Rahm
- Spargel klassisch mit Butter und Petersilie (saisonal) • Spitzkohl in Rahm
- Wirsing mit Speck und Rahm

## Vegetarische Gerichte

- Kraut-Schupfnudelpfanne mit Sauerrahmdip und frischer Petersilie • Gefüllte Kohlräbchen auf asiatischem Linsencurry
- Gemüsebolognese (vegan) mit Spirellinudeln und Parmesan
- Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse und Honig
- Blumenkohlbratling ... besser als manche Frikadelle
- Thaicurry mit Curry und Kokos (Kaiserschoten Karotten, Kichererbsen)

## Dessert

- Banana Split mit Eierlikör und weißer Schokolade
- Crème brûlée, frisch abgeflämmt
- Erdbeer-Tiramisu mit frischem Erdbeerragout und Amarettini (saisonal)

- Frischer Obstsalat der Saison, separat dazu frisch aufgeschlagene Vanillesauce
- Haselnuss – Panna – Cotta
- Limetten Joghurt-Mousse
- Kölsch Tiramisu mit Äpfeln und Zimt Zucker
- Mascarponecreme mit Erdbeeren, Rhabarber (Saisonal)
- Mascarponecreme mit Himbeeren und Krokant
- Mascarponecreme mit Vanillekirschen und Schokoladensplittern
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Kaffee Panna Cotta mit Amarettinis
- Schwarzwälder Kirschtraum
- Mousse au Chocolat zartbitter, Vollmilch oder von weißer Schokolade
- Tiramisu
- Apfelcrumble (warm) mit aufgeschlagener Vanillesauce
- Rhabarbercrumble (warm) mit aufgeschlagener Vanillesauce
- Zwetschgencrumble (warm) mit aufgeschlagener Vanillesauce
- Apfelstrudel, dazu Bourbon- Vanillesauce
- Französischer Schokoladenkuchen, flach gebacken
- Käsekuchen gebacken, in kleinen Fingerfoodstücken (auch mit Fruchtdekoration)

Stellen Sie Ihr persönliches Buffet zusammen:  
 oder lassen sie sich von unseren Buffetvorschlägen inspirieren.

# Die Buffets

Alle Buffets werden ab einer Personenanzahl von 20 Personen angeboten.

## Rheinisches Buffet

kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Honig Senf Sauce und fruchtigem Apfelkompott rheinischer Heringsstip in Pfefferschmand  
Apfel-Lauchsalat mit kleinen Frikadellen  
Bunter Blattsalat vom Markt

Baguettbrot mit Kräuterbutter  
Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Roastbeef -am Stück gegart-  
Kartoffelgratin  
Rahmwirsing  
Schweinefilet als Medaillons in Champignonrahm Muskatspätzle  
Buntes Gartengemüse mit Butter und Kräutern

Apfelcrumble mit Vanillesauce

## Mediterran sommerlich

Bunte Brotauswahl mit hausgemachter Alioli

Anti Pasti - mit Fenchel, Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven und gehobeltem Parmesan

kleine Tomato- Mozzarella Spieße mariniert mit Bärlauchpesto, in Portionsgläsern serviert

mediterraner Nudelsalat mit Olivenöl, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

bunter Blattsalat vom Markt mit Balsamicovinaigrette

Hähnchenbrust auf feinem Tomatensugo

kleine Rosmarinkartoffelchen, frisch vom Bauern Sieben geräucherter

Schweinebraten, saftig zart

Spargelrisotto - cremig fein,

mit geriebenem Parmesan

Mascarponecreme mit Aprikosen und Cocos

## Der Ausstand - Imbiss

Italienische Minestrone mit gebrochenen Spaghetti dazu bunter Brotkorb

Rheinischer Krustenbraten mit Schmelzzwiebelsud

Grillgemüse dazu Schwenkkartoffeln

## Herbstlich lecker

Bunte Brotauswahl mit hausgemachter Alioli

Fruchtige Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und satirischem Kernöl

Rote Beete Salat mit Walnüssen und Himbeeressig Slat von Birne, Bohne und Speck

Wildkräutersalat mit Balsamico Vinaigrette

Trance vom Lachs auf Lauchrahmgemüse

Semmerrolle vom Rind in Thymianjus

Rotkohl,

Kartoffelknödel, Muskatspätzle

Buntes Marktgemüse

Zwetschgencrumble Panna Cotta mit Beeren



## Mediterranes Buffet - zeitlos

Bunte Brotauswahl mit hausgemachter Alioli,  
Kräuterbutter und Dattel Curry Brotaufstrich

Anti Pasti - mit Fenchel, Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven und  
gehobeltem Parmesan

kleine Tomate- Mozzarella Spieße mariniert mit Bärlauchpesto, in  
Portionsgläsern serviert

Marinierte Pfeffermelone mit Seranoschinken

mediterraner Nudelsalat mit Olivenöl, Nüssen und Kernen, getrockneten  
Tomaten und Rucola

bunter Blattsalat vom Markt mit frischen Toppings dazu Senf Honig Dressing  
& Balsamicovinaigrette

Hähnchenbrust auf feinem Tomatensugo

kleine Rosmarinkartoffelchen frisch vom Bauern Sieben

Zanderfilet auf Kraut-Schupfnudeln

Buntes Gartengemüse der Saison

Mascarponecreme mit Vanille-Zimtkirschen

Kaffee Creme mit Amarettinisahne und weißer Schokolade

## Kommunion -klein-

Brotvariation mit hausgemachter Alioli

feiner Spargelcocktail mit gekochtem Schinken und Ei

Tomaten- Mozzarella Spieße mit Bärlauchpesto

mariniert bunter Blattsalat vom Markt mit Balsamicovinaigrette

Schweinefiletmedallions in Champignonrahmsauce

Kleine neue Kartoffelchen - von Kirchhertener Feldern

in Butter und Rosmarin geschwenkt

buntes Gartengemüse: Erbsen, Karotten, Bohnen, Spargel, Brokkoli, Lauch

Erdbeer Panna Cotta mit weißer Schokolade

## Kommunion - festlich-

Rinderconsumé mit Boulliongemüse Rindfleisch und Suppenudeln  
Brotauswahl und Butter

Frischer Blattsalat vom Markt mit weißer Balsamico Vinaigrette

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Rinderfilet - rosa gegart  
Petersilienkartoffel  
Risotto mit grünem Spargel und geschmolzenen Tomaten

Weißer Mousse au Chocolate mit Erdbeeren und Knuspern

## Partybuffet - die ganze Nacht

Bunte Brotauswahl mit hausgemachter Alioli  
Pulled Pork Station zum selber belegen  
18 Std. geräucherte Schweineschulter, gezipft im Chefining dish geliefert, mit  
Schmelzzwiebeln, BBQ Sauce  
dazu Cole Slaw und Burger Bruns  
als vegetarische Füllung oder für dazu:  
Ratatoulliegemüse: Zucchini, Aubergine, Fenchel, (Champignons) -  
tomatisiert & leicht pikant  
Joghurt Limetten Mousse mit Maracuja Topping, erfrischend, im Glas serviert

## Mitternachtssnack:

die EHRLICH & Lecker Currywurst  
Dazu eine Vesperplatte mit französischer Käseauswahl, Pfefferbeißer und  
Lecker mit Brot und Dips

## Fingerfood und Flying Buffet

Von warm bis kalt - von Herzhaft bis süß

Kleine Schnitzel auf leichtem Kartoffelsalat

Bruschetta mit Pulled Pork und hausgemachter Alioli

Mini Quiche mit Speck und Lauch

Weizentortillas gefüllt mit Frischkäse Räucherlachs und Rucola Spieß von Tomate und Mozzarellaspieß mit Pesto mariniert

Canapés:

Seranoschinken und Parmesan

Pumpernickel mit Frischkäse und Gartenkresse

Kleine Süßigkeiten:

Apfelcrumble mit Zimt und Vanillesauce

Schokoladenbrownies