

# Erlebniskochen® Weinschmecken

Ob zu Hause, in Ihren Firmenräumen oder ausgewählten Locations -  
Vertrauen Sie auf Ihren guten Geschmack und feiern Sie mit Genuss.



Vorschläge für Vorspeisen .....	2
Vorschläge für Gourmet-Aufschnittplatten .....	4
Vorschläge für Käsebuffets .....	5
Vorschläge für Canapés.....	6
Vorschläge für Barfood .....	7
Käseköstlichkeiten.....	8
Vorschläge warme Fleischgerichte .....	9
Fisch & Meeresfrüchte .....	12
Rheinische Reibekuchen nach altem Rezept in vielen Variationen.....	13
Vorschläge für marinierte Salate. ....	14
Vorschläge für gegarte, warme Salate.....	15
Vorschläge für Desserts. ....	16
Liefer- + Geschäftsbedingungen .....	17

## Vorschläge für Vorspeisen

**Auf Buchenspänen geräucherte Goldforelle\***  
mit Preiselbeer-Meerrettich & Kräutersahne

**Hausgebeizter Gravedlachs aus Clear Island**  
mit schwarz-roter Kaviarcreme und Honigsenf-Sabaione

**Galia Melonen Kugeln**  
mit feinem, spanischen Bellota Königsschinken und Manchegokäse  
zur Blüte geformt

**1/2 Languste, pikant gratiniert**  
auf bunten Gemüsewürfeln und Beurre Blanc

**Frische Imperial-Austern**  
auf Eisschale, mit Zitronen und frischer Zitronengras Vinaigrette

**Imperial Beluga-Kaviar**  
Auf Eisschale mit Limonenspalten & Wachteleiern

**Gratinierte Riesen-Waldpilze**  
mit Knoblauchschalotten & Kräutersahne

**Schinken Carpaccio**  
aus feinstem Iberico Schinken, Manchegospänen, Steinchampions & Himbeer Vinaigrette

**Ziegenkäse in warmer Limonen-Knoblauchvinaigrette**  
auf feinem Wildsalat, Kräutern & Schinkenwürfeln

Dazu empfehle ich: Cheddarstangen, Anisbaguette, Gewürzbrot oder Vienabrot mit Kreuzkümmel.

## Vorschläge für kalte Büfets.

### **Tiroler Katenbrett**

Bergkräuter-Hähnchenschenkel, Wildfrikadellen, Tiroler Schinkenröllchen  
Tiroler Bauernschinken, Tiroler Bauchspeck, Rehsalami, Gamsbeißer,  
Kaminwürzen, gefüllte Bergkäseröllchen

### **Rheinisches Brett**

Hausmacher Leber & Blutwurst, Omas Schinken-Terrine, Rindersalami  
Sauerkrautsalat, Eisbeinaufschnitt, rheinische Fleischwurst, feines Zwiebelmett  
rheinischer Heringssalat, geräucherte Forellenfilets.

### **Lukullus-Platte**

Schweinefilet mit Apfel-Ananas, Roastbeef mit Merrettich-Preisselbeeren  
Schweinebraten-Röllchen, Wildfilet mit Orangencreme, Lachs-Avocado-Röllchen  
Gemüseterrine, Käsesülze, gefüllte Wachteleier.

### **Gourmet Platte**

Roastbeefröllchen, Wildschweinmedaillons, Kasslerscheiben, Kalbsbrisoletts,  
gefüllte Eier mit Käsecreme, Rinderlende garniert, feine Schnitzelröllchen  
Champignons mit Käsecreme.

### **Diplomaten-Platte**

Geräucherte Forellenfilets, Putenmedaillons garniert, Roastbeefröllchen,  
Schweinemedallions garniert, Feta-Lachsröllchen, Schinkenröllchen,  
mariniertes Schinkencarpaccio, geräuchertes Truthahnfilet\*, Käsetaler garniert.

### **Nordische-Platte**

Krabbencocktail, Striemenlachs, Riesengarnelen, geräucherter Catfish  
Sylter Matjessalat, geräucherter Lachs-Heilbutt, Flusskrebsscocktail  
Meeresfrüchtesalat, marinierter Austernspieß, Jacobsmuscheln gratiniert.

### **Princess-Platte**

Lachsröllchen, Hummercocktail, Schweinefilet mit Apfel-Meerrettich,  
Carpaccio vom Serranoschinken, gratinierte Grünlippmuscheln  
marinierte Putenmedaillons, Roastbeef mit gefüllten Pfirsichen,  
Lachsstreifensalat, Rehleber mit Preiselbeer-Sahne.

## Vorschläge für Gourmet-Aufschnittplatten

Die unten aufgeführten Delikatessen können auch auf den Platten variiert werden.

### **Bayrische-Platte**

Bergschinkenröllchen, Zwiebel-Leberkäse, Mostbraten, Kernschinken, Weißwürste, Landjäger, Wildsalami, Mini-Haxen, Geflügelpastete

### **Lüneburger Heide-Platte**

Heidschnuckenroulade, Katenschinken, Heidefrühstück, geräucherte Blutwurst  
Heide-Leberpastete, Champignonpastete, Lammsalami,  
gebeizter Krustenbraten.

### **Westfälische-Platte**

Schinkenröllchen, Pfefferpastete, Bierschinken, Jagdwurst, Blutwurst, Kräuterleberwurst  
Leberpastete, gefüllte Gurkentaler, gefüllte Tomaten & Eier.

### **Rustikales Schinkenbrett**

Schwarzwälder Schinken, Tiroler Schinken, Katen und Kernschinken, Rollspeck  
gekochter Schinken, Ardenner Schinken, Rindersaftschinken,  
gefüllte Gurken, Tomaten und Wachteleier.

### **Italien-Platte**

Coppa-Parma, Parmaschinken, Knoblauch-Salami, Salami Veronese, Mortadella, Bresaola,  
gebeitzte Schweinelende, Pancetta, Antipasti gemischt.

### **Spanien-Platte**

Serrano Schinken, Butifara-Wurst, Sobrasada, Chorizo pikant und mild,  
Schinken-Carpaccio, luftgetrocknete Schweinelende, Datteln und Feigen mit Honig-Speck,  
marinierter Lammrücken, Pata-Negra.

### **Eifeler-Platte**

Eifeler Hausschweinschinken, Vesperwurst, Wildsalami, Hausmacher Sülze  
Wildschwein und Hirschrohschinken, Venn-Frühstück,  
gefüllte Zwiebeln, Tomaten und Pilze.

Incl. Passenden Brotvariationen

## Vorschläge für Käsebuffets

### **Deutsche Platte**

Eifeler Bergkäse, Wiesenblumenbrie\*, Bauernkäse Bärlauch\*, Nordfrieese\*  
Tilsiter, Brodowiner Zicke\*, Steigerwälder Weichkäse\* , Montagnolo Blauschimmel  
Frischkäseballchen\*

### **Allgäuer-Platte**

Allgäuer Bergkäse\*, Apfelmostkäse\*, Weinkäse\*, Walnuss-Brie  
Wiesenkäse, Obazda\*, Ziegenbazi Kräuter, Blauschimmelkäse\*  
Alprahmkäse, Kümmelkäse

### **Schweizer-Platte**

Höhlen Emmentaler\*, Küssnachter\*, Bündner\*, Bergblumenkäse\*  
Weintraubenkäse\*, Höhlen Greyerzer\*  
Appenzeller\*, Brie Suisse\*, Valencey Weichkäse

### **Französische-Platte**

Brie de Meaux\*, Cantal\*, Comté\*, Chaource\*, Morbier\*, St.Nectaire\*  
St-Maure Rollen\*, Roquefort, Ziegenamenbert, Camembert de Normandie\* Longres\*  
( Käse auf den Punkt gereift )

### **Österreich-Platte**

Vorarlberger Bergkäse-3 Reifestufen, Rotweinkäse, Mostkäse, Biermalzkäse, Rästkäse\*  
Rheintaler, veredelter Ziegenweichkäse\*, Montforter scharf, Walnussbrie\*

### **Spanien-Platte**

Manchego\*, Garotxakäse, Mahon-Weichkäse, Manchego mit Rosmarin\*  
Tetilla mit Quittengelee\*, Zamorano, Cabrales Blauschimmel, Sujaira natur\*  
Zucheros Paprika\*

### **Niederländische-Platte**

Grachtenkaas, Gouda belegen(mittelalt), Kernhem (süßlicher Dessertkäse), Ziegenbutterkäse\*,  
Leidse Kümmelgouda\*, Ziegen & Schafbrie\* , Rheingold (Gouda 3 Jahre alt) Gouda mit Blauschimmel\*  
Gewürzgouda\* (nach Saison)

*Wir verwenden Käsespezialitäten, die ausschließlich in handwerklicher Herstellung und Reifung entstehen!*  
*\*ökologischer Käse*

### Vorschläge für Canapés

Auf verschiedenen Sorten Stangenbrot oder Brötchenhälften garniert.  
Auch als Amuse Gueule in kleinen Porzellanlöffeln oder in gebackenen Filoschälchen ein Genuss!

Kasseler mit Ananas und Preiselbeeren  
Edelschinken mit Spargel und Bärlauchgelee  
Schweinelende mit Honigsenf und Mandarinen  
Roastbeef mit Meerrettichsahne und Trauben  
Tafelspitz mit Kräutercreme und Meerrettich  
Kalbsleber mit Apfelringen und Schalottenkompott  
Putenbraten mit Orangen-Creme  
Kernschinkenröllchen mit Cornichons  
Rauchfleisch mit Maiskölbchen  
Wildschinken mit Wacholder-Creme

Tatar mit Eigelb und Frühlingszwiebeln  
Rührei mit Aal, Schnittlauch und Kaviar  
Forellenfilet mit Apfelringen und Meerrettichsahne  
Wildlachs, geräuchert mit Dill und Limonencreme  
Lachs oder Matjestatar mit Kaviar  
Thunfisch mit Kapern-Creme

„Mozarella di Bufala“ mit karamellisierten Tomaten und Basilikumpesto  
Bauerngouda mit Gurkentatar  
Camembert mit Radieschen-Creme  
Bergkäse mit Birnen-Cranberry-Relish  
Roquefortmousse mit glasierten Walnüssen  
Creme vom Brie de Meaux mit Bordeaux-Zwiebelmus  
Picandous mit Granatapfel

### Vorschläge für Barfood

Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir gerne!

Käsetaler, verschiedene Sorten, garniert  
Käsecreme, verschiedene Sorten auf Crostini  
Ziegenröllchen, gespickt und garniert  
Camembert, gespickt und garniert

Schweinemedallions, gespickt und garniert  
Kalbsbrisoletts, gespickt und garniert  
Roastbeefröllchen, gespickt und garniert  
Tafelspitztaler, gespickt und garniert  
Kalbslebertaler mit Apfel, gespickt und garniert  
Geflügelmedallions, gespickt und garniert  
Pumpnickeltaler gefüllt, verschiedene Sorten  
Wildsalamitaler, gespickt und garniert  
Kasslertaler, gespickt und garniert  
Wildklösschen, gespickt und garniert  
Rehmedallions, gespickt und garniert

Aalhappen, gespickt und garniert  
Forellenfilethappen, gespickt und garniert  
Matjesröllchen, gespickt und garniert  
Schillerlocken, gespickt und garniert  
Scampis, gespickt und garniert  
Lachstaler, gespickt und garniert

## Käseköstlichkeiten

### **„Subenhara“**

Niederländischer Gemüse-Käsetopf mit Schnittlauch

### **„Pariser“ Zwiebelsuppe**

mit Baguette und Comte´Käse überbacken  
Das kräftige Original, mit Chardonnay verfeinert

### **„ Römische Fetzensuppe“**

Rindfleischbasis, Quark, Grieß, Gewürze und viel Parmesan

### **Emmentaler Käsesuppe**

Rindfleischbasis, Sahne, Gewürze, Höhlenemmentaler, Schnittlauch

### **Kräutersuppe**

Gemüsebasis, 7 grüne Kräuter, Bergkäse Österreich, Gewürze, Schinken

### **Tiroler Käseknödelsuppe**

Rindfleischbasis, mit kräftigen selbst gemachten Knödeln

### **Schweizer Klostersuppe**

Gemüsebasis, viele frische Kräuter, Schüttelbrot, Weißbrot, Sbrinz Käse

### **Pilz-Käsesuppe aus der Toskana**

Rindfleischbasis, Steinpilze, Champignons, Kräuter und alter Parmesan

### **Gemüse-Bouillabaisse**

aus der Provence

Gemüsebasis, frische Kräuter und Gemüse, Comte Hartkäse

### **Niederländische Käsecreme**

mit Birnenwürfeln

Kalbsbasis, Frühlingszwiebeln, Riesling, Sahne und alter Gouda

### **Mallorquinische Knoblauchsuppe**

Gemüsebasis, Tomaten, Knoblauch, Weißbrot, Eier, Chili und Manchego

## Vorschläge warme Fleischgerichte

### Geflügel

**Was fliegen kann**, liegt leicht im Magen. Unsere Geflügelgerichte sind ein Genuss für Kenner.  
Natürlich, im Freien gewachsene, herrliche Tiere mit saftigem aber magerem Fleisch!

#### **Hähnchenfilets „spanische Art“ mit Orangen und Zwiebeln**

**Hähnchenbrust in Rieslingrahm**

**Putenroulade in dunkler Madeirasauce**

**Poulardenbrust in hellem Calvadosrahm**

**Putenbraten mit Käsekruste**

**Putenbraten mit Honig-Senf Kruste**

**Putenrollbraten mit Backobst gefüllt**

**Putenschnitzel paniert mit Curry-Früchterahm**

**Kross gebratene Gänsebrust oder Keule mit Backobst**

**Gänsebrust oder Keule mit flambiertem Obst**

**Gebackenes Perlhuhn auf Steinpilzen in Rahmsauce**

**Entenleber auf warmer Apfel-Sherry Vinaigrette**

**Entenbrust in Orangensauce**

## Vorschläge warme Fleischgerichte

### Vom Rind

Es ist etwas köstliches, ein saftiges Roastbeef, über Holzkohle gegrillt, oder zarte Medaillons, ein dickes Filetsteak, durch das ein Messer geradezu hindurch gleitet und hier wissen Sie, dass Sicherheit mit im Geschmack ist. Unser Fleisch ist von Rindern, die im Herdenverband großgezogen werden und das ganze Jahr über draußen sind.

#### **Rheinischer Sauerbraten**

#### **Zartes, gebackenes Roastbeef**

#### **Tafelspitz im Gemüsesud gegart, mit Meerrettichsauce**

#### **„Pfefferpotthast „ hessischer Gulasch**

#### **Rinderbraten mit Backpflaumen „Mecklenburger Art“**

#### **Burgunderbraten, mariniert und gespickt**

#### **Zwiebelrostbraten**

#### **Rindergeschnetzeltes mit Champignons**

**KALB**, fein, leicht und aromatisch im Geschmack, so wie es sein soll. Die Kälber bleiben 12 Monate bei der Mutter. Die Nahrung aus Milch und Grünfütter lässt das Fleisch zart und aromatisch wachsen.

#### **Kalbsbraten gebacken in Kapern-Thunfisch Sauce**

#### **Kalbsbraten gebacken auf Pilzen in Madeira Sauce**

#### **Kalbsbraten geschmort in Mandel-Sherry Sauce**

#### **Kalbsnuss geschmort in Cidre und Äpfeln**

#### **Kalbsmedaillons, gebeizt und gegrillt, auf zartem Hirschhornwegerich**

## Vorschläge für warme Fleischgerichte

### Lamm und Zicklein

Vollendetes, natürliches Aroma.

Es gibt kaum eine Fleischsorte mit einem so ausgezeichneten Eigengeschmack. Das Fleisch kommt von besten Rheinischen und Schleswigern Züchtern, das Zicklein kommt aus Mecklenburg-Vorpommern, woher ich auch einen hervorragenden Ziegenkäse bekomme.

**Lammkoteletts „Provence“ in Limonenmarinade, gegrillt**

**Lammrücken im Kräuter-Blätterteigmantel**

**Lammfilets mariniert am Spieß**

**Lammkrone gebacken mit Honig-Senf-Kräuter Kruste**

**Lammkeule geröstet mit Knoblauch-Honig ganz 3Kg**

**Lammbraten in Rosmarin-Honig Sauce**

**Zickleinkeule in Rieslingrahm**

**Zickleinbraten im Rosmarinmantel**

**Zickleinrücken in Wacholder-Kräuter Kruste**

**Zickleinragout in weißem Balsamicosud und Austernpilzen**

**HEIDSCHNUCKE**, die Spezialität aus Schleswig-Holstein und Niedersachsen

**Heidschnucke mit Wacholderkruste**

**Heidschnuckenragout in Heidelbeerrahm**

**Heidschnuckenkeule mit Speck und Heidekräutern**

## **Fisch & Meeresfrüchte**

Frisch und leicht bekömmlich. Die Natur hält eine schier unerschöpfliche Auswahl an Sorten für jeden Feinschmecker bereit. Clear- Island Bio-Lachse kommen aus Island und sind wahre Prachtexemplare.

**Wildlachs im Ganzen gegrillt mit Knoblauch-Wildkräutern**

**Wildlachs im Ganzen gratiniert auf Porree-Möhren**

**Wildlachs pochiert in Champagner-Hummersauce**

**Lachsfilet gebraten in Orangen-Fenchelsauce**

\*

**Krebsparfait mit Dillgelee**

**Lachs-Scampi Krustade**

**Ragout von Riesengarnelen**

**Lachsragout mit Jakobsmuscheln**

**Hummerragout in Safranrahm**

**Krebsragout „Nantua“ mit Mango**

Zur Saison von September bis Februar

**Wallerfilet im Wurzelsud mit Rieslingsauce**

**Saibling in saurem Rahm und Kräutern**

**Goldforelle gebacken mit Salbei und Tomatenwürfeln**

Zu diesen Gerichten empfehlen wir zum befüllen mit den Ragouts knusprige Blätterteig Pastetchen.\*

## Rheinische Reibekuchen nach altem Rezept in vielen Variationen

Herzhaft-pikant.

### **Reibekuchen**

Wild Räucherlachs, Wasabirahm & Keta Kaviar

### **Reibekuchen**

frischen Champignons, Zwiebeln & Knoblauch-Kräuter Creme

### **Reibekuchen**

Matjesstreifen, roten Zwiebelringen und Dillrahm

### **Reibekuchen**

Réine Tomaten\*, Büffelmozzarella und Basilikum

### **Reibekuchen**

Nordseekrabben, Gurken und Meerrettichcreme

### **Reibekuchen**

hausgebeizter Graved Lachs, Salat und Honig-Senf Sauce

### **Reibekuchen**

Rindfleischstreifen und Tomaten-Joghurt-Creme

Für Süßmäuler:

**Reibekuchen** mit Apfelkompott, Eingemachtem Obst, Rübekraut oder Apfelkraut

\* Réine Tomaten

Saison von Mai bis Oktober, hocharomatisch aus der Provence

### Vorschläge für marinierte Salate.

Knackige, gesunde Vitamine, phantasievoll zubereitet, spanische Variationen, mit bestem Olivenöl mariniert.

#### **Tomatensalat**

mit roter Paprika, rote Zwiebeln, Kapern und Thunfisch

#### **Gemüsesalat“ Provence“**

Tomaten, gebratene Paprika, Artischocken, Wurst, Sardellen, Eier

#### **Salat aus mariniertem Gemüse**

Zucchini, Tomaten, Auberginen, Schalotten, Paprika

#### **Wildsalat**

Mit Mangofilets, Orangenspalten in Orangenvinaigrette

#### **Mallorquinischer Salat**

Grüner Spargel, Bohnen, Champignons und Artischocken

#### **Salat aus Meer & Garten**

Marinierte Meeresfrüchte auf grünen Salaten

#### **Salat Bacalao**

Orangen, Stockfisch, Zwiebeln und Oliven

#### **Chicoreesalat**

Zwiebeln, Trauben, Oliven, grüne Wildkräuter und Cabrales-Blauschimmel-Creme

#### **Selleriesalat**

Staudensellerie, Knollensellerie, Orangen, Ananas, Walnüsse

#### **Flagolettes**

Bohnenkernsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kräutern

## Vorschläge für gegarte, warme Salate

### **Nudelsalat „Nizza“**

Rotweinschalotten, Knoblauch, viele grüne Kräuter, Nusskerne, Parmesan

### **Wildreissalat**

Korinthen, Pinienkerne, Möhren, Erbsen, Sellerie

### **Amerikanischer Krautsalat**

Spitzkohl, Sellerie, Walnüsse, Äpfel, Kürbiskernöl

### **Tropical**

Romana Salat, Mango, Granatapfel, Pink Grapefruit

### **Teufelsalat**

Rinderfiletstreifen, Tomaten, Chili, Koriander und Paprika, scharf

### **Kartoffelsalat „New York“**

Hähnchenfleisch, Weintrauben und Käse

### **Kartoffelsalat „Houston“**

Tomaten, Salatherzen Muscheln und Bauchfleisch vom Thunfisch

### **Philippinischer Glasnudelsalat**

Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Weißkraut, Lauch, Möhren

### **Geflügelsalat**

Ananas, Spargel, Äpfel, Erbsen

### **Hirtensalat**

Champignons, Tomaten, Gurken, Sellerie, mit Ziegenkäse, pikant

### **Kartoffelsalat „Provence“**

Franz. Kartoffeln, Artischocken, Oliven, Sellerie, viele Kräuter  
Chardonnay-Vinaigrette

### **Nudelsalat „Perigord“**

Bandnudeln, Sesam, Kräuter, Trüffel

Vorschläge für Desserts.

**Eierlikörcreme**

Mit Borkenschokolade und Vanillesahne

**Asiatischer Obstsalat**

Tamarillo, Litschi, Papaya, Mango, Pomelo mit Sakegelee

**Asiatische Obst-Kaltschale**

Mit Noille Prat

**Mascarpone Creme**

Erdbeeren und Erdbeerfruchtsauce oder Himbeeren und Fruchtsauce

**Champagnercreme**

Mit roten Weinbergpfirsichen

**Birnenmousse**

im Schokoschälchen mit Zimt-Rumschaum

**Spekulatiuscreme**

mit Trüffelschokolade

**Schwarzwaldcreme**

Schokoladenbiskuit, Kirschen, Borkenschokolade, Kirschwasser

**English Trifle**

Erdbeeren, Biskuit, Cream Sherry, Vanillesahne

**Fruchtsalat**

vom Feinsten mit Zimt-Zabaione



## Liefer- + Geschäftsbedingungen

Komplettservice nach Vereinbarung

Buffet-Service, Tischdekorationen, Kellnerservice gegen Aufpreis.

Zusätzliches Geschirr, Gläser und Besteck kann gegen Aufpreis gestellt werden.

Im Preis inbegriffen sind alle Einkäufe, Arbeiten in der Küche, sowie Service bis 10 Personen und die abschließenden Reinigungsarbeiten.

Drei Gänge Menü

Pro Person, incl. Getränke 90,00 €

Vier Gänge Menü

Pro Person, incl. Getränke 110,00 €

Event Büfett z.B.

1 Suppe, 3 Platten, 3 Salate, Brot & Gebäck, 3 Desserts  
pro Person, ab 49,50 €

Bei Aufträgen über 1.000,00 € ist die Hälfte der Summe 2 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

Der Rest des Betrages ist am Tag des Events rein Netto fällig.

Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Gesonderte Absprachen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.