



Kommunion & Konfirmation

2010

Suppe

Festtagssuppe „der Klassiker“ mit Markklößchen, Eierstich, Gemüse und Petersilie	2,60€
Tomatencreme mit Quarkklößchen	2,80€
Schwäbische Flädlesuppe	2,50€
Champignoncremesuppe gerösteten Brotwürfeln	2,90€
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouóns	2,90€
Lauchcremesüppchen mit Räuerlachsstreifen	3,10€
Waldpilzessenz mit Kräuterklößchen	3,80€
Geschäumtes Kerbelsüppchen mit gerösteter Coppa di Parma	3,80€
Kokos-Currysuppe mit Zitronengras-Huhn	3,80€

Vorspeisevariationen

Variation 1

„Antipasto misto della casa“

Verschiedene gebratene und eingelegte Gemüse vom Grill

*

Erntefrische Strauchtomaten und zarter Mozzarella
an hausgemachter Pesto und Balsamicoglace

*

Parmaschinken, Salami, Coppa und Pecorino

*

Marinierter Feta mit fein würzigen Oliven und frischem Thymian

*

Angemachter Ziegenfrischkäse mit Pfirsichhälften

*

Pollo Tonatto von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Zitronenfilets

Pro Person 9,80€

Variation 2

Kulinarische Gaumenfreuden von

Duett von Lachs und Forelle mit Kaviarsahne

*

Muscheln und Papayas mit Ingwer und Sesam

*

Marinierte Flusskrebsschwänze

*

Tafelspitz mit Baumtomatenvinaigrette

*

Mozzarella mit frischer Mango und Zitronengrasmarinade

*

Wildpastete mit Beerenkompott

*

Kalbsfleisch, dünn geschnitten mit Artischocken und Kaffeeöl

Pro Person 11,80€

Variation 3

Bunte Auswahl aus dem Netz und von der Angel

Dreierlei Lachs, geräucherte Forellenfilets, Garnelen,
Flusskrebse und Zanderterrinen, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauergemüse und Sauce Remoulade

*

Gefüllte Eier und Tomaten

*

Knackfrische Blattsalate an Ziegenfrischkäsedressing mit Himbeeren

Pro Person 8,90€

Variation 4

„Extravaganz“

Roulade von Mozzarella, Rucola und Räucherlachs

*

Geräucherte Entenbrust auf Rucola und Parmesan mit Aceto-Vinaigrette

*

Marinierte Shrimps mit Avocado, Romatomen und Bohnen in extra nativem Olivenöl

*

Kurkumacreme mit Räucherlachs und Wasabi-Frischkäse

*

Zartes Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette

Pro Person 13,50€

Variation 5

“Frühlingserwachen”

Zarter Parmaschinken mit zweierlei Melone

*

Feiner Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

*

Frisch gegrilltes Tandoorigemüse

*

Cocktail von Cherrytomaten und Mozzarellabällchen mariniert
mit hausgemachter Pesto

*

Creperoulade mit Heilbutt, Rucola und Frischkäse

Pro Person 13,20€

Zu allen Vorspeisen - bunter Brotkorb 0,80€ pro Person

Hauptgang

Geflügel

Putenroulade „Saltimbocca“ auf Gorgonzolasauce, serviert mit Wirsingköpfle und Spritzkartoffeln	12,90€
Truthahngeschnetzeltes mit Orangen, Zitrone und frischem Thymian, dazu geben wir eine Wildreismischung mit Kräutern	10,90€
Surf und Turf vom Hähnchenfilet und Jacobsmuschel auf jungem Blattspinat an Frischkäse-Sahnesauce mit Tomaten Coulis	14,50€
Hähnchenfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und zartem Büffelmozzarella auf Basilikum-Sahnesauce serviert mit Zirtonen- Bandnudeln und gerösteten Pinienkernen	11,80€
In Rotwein eingelegtes und geschmortes Hähnchen mit frischem Gemüse serviert auf Kräuter-Pennenudeln	11,80€
Geschmortes Perlhuhn mit Gewürzen, Sauce und Kartoffel-Zitronenpüree	13,20€

Frisch am Buffet zubereitet:

Sautierte Geflügelstreifen in Sauce von grünem Curry und Kokos mit Gemüse serviert mit Sesam-Korianderreis	12,50€
---	--------

Schwein

Schweinefilet gefüllt Kräuterquark auf Chili-Sahnesauce serviert mit Kroketten	11,50€
Rückensteak vom Landschwein krustiert mit getrockneten Tomaten, Zimt, Koriander und frischen Kräutern an Rotweinjus serviert mit Tagliatelle Nudeln	11,20€
Geschnetzteletes in Rahmsauce mit Senf und frischen Champignons serviert mit Butterspätzle	9,80€

Rind & Kalb

Rindergeschnetzeltes in brauner Sauce mit grünem Pfeffer und frischen Champignons dazu geben wir Spätzle	11,20€
Gefüllte Kalbsbrust mit Schmorrgemüse an Kalbsjus und gebratene Semmelknödelrolle	12,80€
Kalbsrücken mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian aus dem Ofen frisch am Buffet tranchiert an Madeirasauce dazu geben wir frische Buttermöhren und Kroketten	14,50€
Rinderfiletspitzen in Rotweinrahm mit Champignons und Gewürzgurke serviert mit Spätzle	13,80€
Argentinisches Roastbeef, Malabar Pfefferjus, Kartoffel-Apfelküchlein & glacierte Lauchzwiebeln	13,90€

Vegetarisch

Kartoffel-Karottenpuffer mit Senf-Mangochutney auf Gurkengemüse mit Minze	8,90€
Couscous-Gemüsepfanne	7,20€
Gebratene Tomaten-Basilikum-Gnocchi, Zitrone, junger Blattspinat und Käsesauce	8,00€
Auberginensandwiches mit Tomatensauce, Feta und Rucola	7,90€
Teigtaschen mit italienischem Thymiangemüse, Tomaten-Oreganoragout, Pesto und Balsamicoglance	8,20€

Fisch

Roulade vom Pangasius und Lachs mit Blattspinat und Ricotta im Wirsingmantel an Rieslingsauce serviert mit Wildreis	13,80€
Pochierte Lachstranchen auf Blattspinat mit Datteln an Hummerbuttersauce serviert mit Butter-Petersilienkartoffeln	12,90€
Yellowfin Tuna gebraten mit Limone, Cumin-Peperonata und Kartoffel-Wasabi Espuma	14,90€
Loup der Mer, Orangen-Fenchel, Thaiti-Vanille und Tonkabohnen-Polenta	15,50€
Gebratener Barsch mit Pancetta, Kartoffel-Sellerie-Püree, gefüllte Zwiebel & Altbiersauce	14,90€

Klassische und Regionale Küche

Geschmorter Rinderbraten „Burgunder Art“ an dunkler Rotweinsauce serviert mit Semmelknödeln, Spätzle oder Kartoffelknödeln	9,50€
Sauerbraten vom Rind serviert mit breiten Nudeln und frischem Gemüse	9,80€
Schweinefilet Medaillons an Rahmsauce mit frischen Champignons und Kräuterspätzle	11,20€
Argentinisches Roastbeef rosa gebraten an zweierlei Würzbutter serviert mit Kroketten oder Kartoffelgratin	12,50€
Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, saurem Gemüse und Petersiliekartoffeln	11,50€
Schnitzel „Wiener Art“ an Bratensauce serviert mit Pommes frites	8,50€

Wir kochen Ihnen auch gerne individuellen Wunschgerichte, sprechen Sie uns einfach an.

Zu allen Gerichten servieren wir frisches Marktgemüse oder dreierlei Salate.

Dessert

Vanille Joghurtmousse mit Beeren	3,00€
Hausgemachte Aprikosenmousse mit Biskuit	3,50€
Schwarzwälder Kirschdessert mit weißer Schokolade und Mascarpone	3,60€
Eierlikör Karamel Dessert	3,20€
Erdbeer-Joghurt-Trifle	3,60€
Crunchy Himbeer Mascarpone Dessert	3,20€
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	3,50€
Papaya-Tiramisu mit geröstetem Kokosstaub	3,50€
Grießflammerie mit Brombeersauce	3,20€
Buttermilchmousse mit Chili-Ananas	3,50€
Bailey´s Creme Brûlée mit Zwergorangenkompott	3,80€
Balsamico-Schokoladenmousse mit Himbeer	3,50€
Flammbiertes Johannisbeermousse mit Baiser	3,60€

Abend

Variation 1

Scharfe Hühnersuppe
mit Zucchini, Mais und Tomate

*

Kasseler mit Kräuterkruste an Sauce Remoulade und Sauce Cumberland

*

Frischkäsetorte mit Lachsschinken und Radieschen

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Ei

*

Bunter Brotkorb

Pro Person 15,00€

Variation 2

Feurige Gulaschsuppe mit Paprika, Karotte und Kartoffeln

*

Auswahl aus dem Meer und von der Angel
Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

*

Wurst, Schinken und Käseplatte

*

Bunter Brotkorb mit Butter

Pro Person 13,40€

Allgemeines/Sonstiges

Die angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

Die Preise beinhalten die Lieferung, den Aufbau so wie die Erstbestückung des Buffets.

PeRo Catering stellt Ihnen gerne Personal zur Ausgabe der Speisen, Bedienung der Gäste oder Nachservice der Buffets zu Verfügung. Wir berechnen hierfür je angefallener Stunde und Mitarbeiter vor Ort 18,50€.

Geschirr, Besteck und Gläser erhalten Sie für 0,25€ je Teil und inklusive der Reinigung durch PeRo Catering.

Abholung des Buffets am Folgetag berechnen wir mit Pauschal 15,00€.

Zahlung

50% des zu erwartenden Umsatzes sind bis 7 Tage vor Veranstaltung als Abschlag zu bezahlen. Der Rest nach Veranstaltung und Rechnungsstellung. Als Zahlungsziel gelten 10 Tage nach Rechnungsstellung.

Rabatt

Ab 50 Personen 5% und ab 100 Personen 10% vom angegebenen Preis.



Servicezentrale:
Feldbusch 3
74934 Reichartshausen
Inh.: Peter Jünger



Wir machen mehr draus

FreeCall 0800 - 678 876 5
Telefon 06262 - 91 55 66
Mobil 0163 - 650 71 25
Email info@pero-catering.de

