

Info zum Partyservice

Diese Liste wird niemals vollständig sein!

Sie kreuzen Ihre Favoriten an.

Die Anzahl der Kreuzchen sollte ca. die Anzahl der Gäste geteilt durch 5 sein.

Je nach Saison gibt es Abweichungen. Je nach Gusto sowieso. Einige individuelle Vorlieben kann ich beim Kochen berücksichtigen.

Hauptgang & Beilagen lassen sich herauschälen beim Überblicken.

Haben Sie keine Lust auf die Qual der Wahl so erzählen Sie mir einfach Ihre Erwartungen von Ihrem Fest ... aufgrund meiner langjährigen Erfahrung erlaube ich mir sagen zu dürfen:

Ich berate Sie gerne & gut!!!

German

Austernpilze in Weißwein & Sahne geschmort

Rote Beete Gemüse-Salat mit Walnußöl

Salbei-Frischkäse

Bunte Salate jeder Art von Kartoffel, Nudel oder Reis

Rohkost-Salate der Saison

Läbens-Wurschd = würzige Getreidepaste

Eier-Erbesen-Salat mit Kräutern / Kapern

Rote Beete Mousse an Ingwer-Vinaigrette

Gartenkräuter-Butter

Rotes Brot mit Rosmarin

Pink cabbage cream

Platterbsen Taler aus der heimischen Süßlupine

Grünkern-Bratlinge

Haselnuß-Cheddar-Terrine

Freakadellen & Dips

Salbei-Cheddar-Brot mit Pastinaken

Oriental

Tabouleh = Bulghur mit Minze, Zitrone und Olivenöl

Falafel & Ajran-Schmand

Karotten, gebraten in Knoblauchöl, mit Rosinen

Suppe von roten Linsen & Paprika-Minze-Butter

Marokkanischer Kichererbsen-Gemüse-Topf

Hommos bi Tahini

Sesam-Mandel-Souce

Karotten-Gewürz-Polo mit Sauerkirschen

Mex Tex

Tomatencreme nach Art der Mayas

Frijoles Tia Maria = Bohnen mit Cumin u.v.m.

Scharfe kleine Freakadellen

Salsa picante

Enchiladas > Por que no?<

Greek

Skordalia: Pikante Kartoffelcreme mit Algen oder Ziegenkäse

Tzaziki

Gemüse mariniert in Weißwein, Zitronensaft und Kräutern

Moussaka = Überbackenes mit Aubergine & Tomate, Kartoffeln, Ei & Käse

Zitronen-Reis mit Minze

Asiatic

Nori Rolls & Sushi-Rettich

Nori Rolls gehören zur Familie der Sushi

Paprika Gemüse mit den milden Hijiki-Algen

Pflaumensauce

Seitanbällchen in süß-saurer Sauce

Ganmodoki = Tofugemüse-Pflanzerl

Misosuppe in Variationen

Thay

Ananas-Paprika-Curry in Kokosmilch

Möhren-Rohkost mit Ingwer-Joghurt

Gebratener Lauch mit Ingwer, Chili & Zitrone

Pikante Ananas-Sauce

Erdnuß-Creme mit Kokosmilch

Thay-Freakadellen mit grünem Korriander

Ächt: Rote Beete in Kokosmilch

Kokos-Gewürze-Flocken

Caribbean

Jamaikanische Kürbissuppe

Plato Belice: Kokos-Reis, schwarze Bohnen, Pfeffer-Sauce,

Ananas mit Chili, gebratene Banane

Tomaten-Orangen-Suppe

Chili-Koriander-Paste

Salat von der Süßkartoffel mit Orange & gegrillter Zwiebel,

mit Rum-Dressing

Bananen-Orangen-Brot

Indian

Currys – mild or hot

Weißkraut-Salat mit geröstetem Kreuzkümmel

Minz-Chutney

Tamarind-Chutney

Ingwer-Raita mit Limette u.a.

Raitas sind fein gewürzte Joghurt-Saucen

Vietnam

Glasnudel-Salat mit Gemüse in Sesamöl

Grüne Bohnen mit Knoblauch & Koriander

Scharfe Bananen-Sauce, süß-sauer

French

Zucchini-Tarte

Kartoffel-Salat provencial mit Oliven und getrockneten Tomaten

Kapernäpfel

Lauch-Tarte mit Speck

Comte-Polenta-Schnitte

Gefüllte Champignons

Italian

Schafskäsecreme „Genua“ als Nockerl

Blattsalate & Parmesan & Walnußkerne

Anti-Pasti aus dem Bratrohr

Lasagne

Polenta Pasticciate mit Spinat

Marinierte Tomaten aus der Pfanne mit Oliven, Kapern & Mozzarella-Kugeln

Im Ofen gebratene Auberginen-Scheiben

Zucchini-Röllchen mit Ricotta

Weißer Bohnen mit Salbei in Tomaten-Creme

Chicoree-Schiffchen mit Gorgonzola-Creme

Sweets

Zitronen-Quark-Mousse

Spanischer Tonkuchen

Le Moricaud = viel Schokolade im Kuchen

Grieskuchen mit Gewürz-Sirup (greece)

Rote Grütze mit Sahne oder Vanille-Sauce

Schoko-Mousse (ohne Ei)

Mascarpone-Espresso-Creme

Bananen in üppiger Kokosmilch geschmort

Süßkartoffel-Püree mit frischem Ingwer

Kokosflan mit Früchten

Pina-Colada-Torte (Ananas+Rum+Kokoscreme)

Orangen Kuchen – getränkt mit Zitronen-Sirup

Cheese

Ziegenkäse in Orangen-Rosmarin-Sud

Gorgonzola mit Honig-Pfeffer-Kirschen