

Speisevorschläge von **PAUL kocht!**



Version: 02/2022

Für alle Vorschläge gilt eine Mindestabnahme je Sorte von 15 Stück bzw. Portionen, bei Quiches, Aufläufen etc jeweils ein ganzer Kuchen/Blech;

Canapés

- Serranoschinken/Gewürzgurke
- Blutwurst/Apfel-Chutney/Kartoffelstroh/Pumpernickel
- Bündnerfleisch/Traube-Rote Bete-Chutney
- Roastbeef/Pumpernickel
- Poulardenbrust/Currymayo
- Matjestartar/Pumpernickel
- Forellencreme
- Frischkäse/Kresse
- Brie/Birne/Pumpernickel
- Bergkäse/Tomatenpesto
- Ratatouille-Chutney/Rucola (vegan)
- Tomatenpesto (veget.)
- Petersilienpesto (veget.)

Aperitif-Happen

- Mini-Käsemuffins
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- Melonenhappen/Parmaschinken
- Pflaume im Speckmantel
- Lachsrollchen (Lachs und Kräuterfrischkäse im Creperöllchen)
- Minifrikadellchen
- Blätterteigschiffchen mit Forellencreme
- Crudités (Rohkost mit Kräuterschmand)
- Frischkäsebällchen verschiedene Sorten auf Brottaler

Dips

- Hausgemachte Kräuterbutter
- Chutney-Auswahl
- Kräuterschmand
- Tomaten-Salsa
- Guacamole (Avocado-Dipp)
- Griechischer Joghurt mit Salzzitrone
- Rote Bete-Hummus
- Orientalischer Möhrendipp
- Kürbis Pesto



Salate in Gläschen

- Antipasti Salat (veg.)
- Asiatischer Glasnudelsalat (veg.)
- Avocado/Linsen/Birne (veg.)
- Cole Slaw (veget.)
- Couscous-Petersilien-Salat (veg.)
- Fenchel/Orange (veg.)
- Grillgemüse-Salat (veg.)
- Kartoffelsalat mit Gurke, Dill (veget.)
- Keniabohnen/Kirschtomaten (veg.)
- Kürbissalat/Ziegenkäse/Granatapfel (veget.)
- Kürbis-Apfelsalat (veg.)
- Linsensalat/geräucherte Gänsebrust
- Mallorquinischer Sommersalat (veg.)
- Matjestartar/Gurke
- Möhre/Sesam (veg.)
- Rindfleischsalat/Kapern
- Rote Bete/Apfel/Walnuss (veg.)
- Rotkohlsalat/Orange/Walnuss
- Salade nicoise: Kartoffeln/Bohnen/Thunfisch/Tomate
- Schinken-Spargelsalat
- Tomaten/Ziegenkäse (veg.)

Quiches, Aufläufe und herzhafte Kuchen

- Quiche Lorraine
- Gemüse Kuchen
- Pilz-Hackfleischtorte
- Spanische Kartoffeltortilla
- Kürbisquiche
- Rote Bete-Quiche mit Gorgonzola
- Forellentarte
- Lachsstrudel
- Frühlings-Kräuter Kuchen
- Spinatlasagne
- Moussaka (Kartoffel/Aubergine/Hackfleisch)

Desserts in Gläschen

- Schoko/Chili/Kirsch
- Apfel in Wein gedünstet/Vanillecreme
- Johannisbeerschaum/Mandel-Pistazienkrokant
- Pflaumenragout/Haselnusscrumble
- Orangenschaum/Mandelkrokant
- Rote Grütze/Zimtbällchen
- Panna cotta/Erdbeeren
- Rhabarberschaum
- Holunderblütencreme
- Orientalische Zimtcreme/Orangensalat
- Kokoscreme/Mango
- Weiße Schokoladenmousse/Pflaumen

Suppen und Eintöpfe aus dem Kessel

Mindestabnahmemenge: 5 Liter

- Chili con carne/Tortillachips/Sauerrahm
- Kartoffelgulasch
- Stifado (griechischer Rindfleisचेintopf)
- Grünkohl mit Mettwurst
- Minestrone mit/ohne Hackbällchen
- Pho Ga/ Vietnamesischer Hühnereintopf
- Kürbissuppe mit Chorizo
- Kartoffelsuppe mit/ohne Wiener Würstchen
- Kartoffel-Spargelsuppe im kleinen Gläschen, mit Strohalm serviert
- Spargelcremesuppe
- Tomatensuppe mit Basilikumöl (veg.)
- Gekühlte Gazpacho (veg.)
- Deftige Erbsensuppe
- Rote Linsen-Currysuppe (veg.)
- Gemüsecurry (veg.)
- Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfeln
- Bohneneintopf mit knusprigen Speckwürfeln

1 Portion Suppe = 0,4 Liter

Speisevorschläge von **PAUL kocht!**



Version: 02/2022

Für Tagungspausen, zum kontaktlosen Verzehren oder als Lunchtüte zum Mitgeben:

Ein Vorspeisen-Salat im Gläschen

Mini-Gemüsegugelhupf oder
Miniquiche in der Muffinform oder
Belegte Stulle mit Ofengemüse und Pesto oder
Bagel mit Frischkäse oder
Laugenstange mit Obatzter

Dessert im Gläschen

Ohne großen Müllberg, appetitlich verpackt in Mehrweg-Gläsern und einer Papiertragetüte zum individuellen Verzehr.

Büffetvorschläge

Buffet I:

- Mediterraner Kartoffelsalat: Chorizo/Paprika/Petersilie
- Rotkohlsalat/Karamellwalnüsse
- Glasnudelsalat pikant
- Kleine Brotauswahl

Aus dem Suppentopf: Chili con carne/Sauerrahm/Tortillachips

- Weiße Mousse/Pflaumenkompott
- Apfelstrudel/Vanillesauce

Buffet II

Vorspeisen als Fingerfood

- Röstbrot/Petersilienpesto, Tomatenpesto, Ratatouille
- Pumpernickel/Blutwurst/Apfel-Chutney/Kartoffelstroh
- Bündnerfleisch/Traube-Rote Bete-Chutney
- Baguette/Brie/Birne
- Baguette/Serrano/Gewürzgurke

Suppen/Eintöpfe aus dem großen Suppentopf, z.B.

- Rote Linsen-Currysuppe

Speisevorschläge von **PAUL kocht!**



Version: 02/2022

- Pho Ga (vietnamesische Hühnersuppe mit frischen Gemüsen, Sprossen, Glasnudeln)
- Kartoffelgulasch vom Rind
- Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfeln

Nachspeisen im Gläschen

- Schoko/Kirsch/Chili
- Apfelcrumble
- Johannisbeerschaum

Buffet III - Auswahl an Gerichten zum Selber-Zusammenstellen

Matjestartar/Pumpernickel

Salat von Meeresfrüchten/Lachs/Dill-Limettendressing

Mediterrane Gemüse/Kräutervinaigrette

Geflügelleberparfait/Ratatouille

Graved Lachs/Dijon-Portweinmarinade/Pastetchen

Räucherfischauswahl

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Rinderbraten mit Kräutern gespickt

Kasseler mit Backpflaumen

Kalbsragout in Riesling

Hähnchenbrustfilet/Tomate/Bergkäse

Involtini von der Poularde (mit Spinat gefüllt)

Hähnchenbrust in Sesamkruste, Currysauce

Hühnerfrikassee

Coq au vin (Hähnchenteile in Rotweinsauce, Gemüse, Perlzwiebeln, Speck)

Spinatlasagne/Feigen/Schafskäse (veget.)

Herzhafte Pilz-Hackfleischtorte, Kräuterschmand

Speisevorschläge von **PAUL kocht!**



Version: 02/2022

Pilzragout (veget.)

Kürbis-Kartoffelauflauf/Walnussdressing

Saisonale Gemüseauswahl

Gemüsestrudel

Ofengemüse

Spätzle

Gnocchi

Schupfnudeln

Mediterraner Kartoffelstampf

Kartoffelgratin

Serviettenknödel

Gemüsereis

Bisquitroulade

Bayrisch Creme Orange

Charlotte Russe

Rote Grütze, Vanilleschaum

Für alle Speisen gilt: Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.