

gusto-Angebot Januar 2010

(besuchen Sie bei Interesse meinen Blog: www.gusto-partyservice.blogspot.com)



Partyservice - Catering
Mietkoch-Service
Eventküche
Telefon 0173 66 57 840
www.gusto-partyservice.de
gusto@gusto-partyservice.de

Werte Kundinnen, werte Kunden!

Als neuen Service biete ich Ihnen an :

Zum Beispiel :Hausgemachte Maultaschen und Ravioli in allen Variationen, abgepackt zur weiteren Verwendung im eigenen Haushalt. Ebenso sind andere Spezialitäten denkbar, Gemüse- quiche, Lasagne-und-Cannelloni-Variationen und anderes. Die folgende Aufstellung entspricht nicht unserem gesamten Angebot. Sie soll Ihre ersten Überlegungen unterstützen. Für Ihre Ideen und Wünsche sind wir jederzeit offen.



Vorspeisen, Tapas und Fingerfood, kalt

- *Bruschette (klassisch mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum) 3 Stk. **P. 2,70 €**
- *Crostini, ebenfalls auf geröstetem Weißbrot angerichtet mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Käse belegt **P. 3,-- €**
- *mariniertes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze **P. 3,30 €**
- *vitello tonnato - zarte Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Farce bestrichen
und mit Kapern garniert **P. 4,40 €**
- *Räucherlachs-Rolle mit Spinat und Frischkäse **P. 3,80 €**
- *gefüllte Tomaten mit Sherry-Thunfischfarce, mit Frischkäse und Kräutern
oder mit Frischkäse und geräuchertem Lachs **P. 3,50 €**
- *gefüllte Champignon-Köpfe **P. 2,80 €**
- *Fleisch-, Fisch-und Gemüse-Terrinen und Pasteten Preis nach Absprache
- *und viele Variationen von Salaten, Dips und Schinken-,Käse-und Räucherfisch-Platten
Preis nach Absprache

und warme Vorspeisen :

- *Albondigas - Hack-Bällchen spanische Art in pikanter Sauce **P. 3,20 €**
- *gebackenes Gemüse im Bierteigmantel **P. 3,-- €**
- *Quiche Lorraine, Gemüse-Quiche, Quiche mit Räucherfisch **P. 3,30 €**
- *Teigtaschen mit vielen Füllungen nach Ihrer Fantasie Preis nach Absprache
- *Garnelenpfanne mit Riesengarnelen, Petersilie, Knoblauch und Weißwein Preis nach Absprache
- *Pinchitos - Fleisch-Spieße mit Schweinefilet, Lammkeule oder als Satéspieße
aus Hähnchen mit Erdnuß-Soße **P. 3,20 - 4,20 €**
- *Tortillas - spanisches Omelette mit vielen Variationen **P. 3,-- - 4,-- €**
- *Frühlingsrollen und Reisteig-Taschen mit Asia-Chilisoße **P. 3,-- €**
- *Taco-Röllchen mit Huhn, Hackfleisch, Fisch oder Gemüse **P. 3,-- - 4,--€**
- *Suppen aller Art und Eintöpfe



Unsere Vorschläge für Hauptgerichte für Ihr Buffet, Ihr Menü :



Fleischgerichte (je mit 1 einfachen Beilage)

*Schweinefilet im Kräutermantel (am Stück geschmort)	9,90 €
*Käse-Sahne-Schnitzel aus dem Backofen	8,20 €
*Kalbfleisch-Rouladen Florentiner Art (mit Parmaschinken, Spinat und Käse gefüllt)	10,80 €
*Osso Buco - in Gemüse und Tomate geschmorte Kalbshaxenscheiben	9,20 €
*Roastbeefscheiben alla Lyonnaise (ähnlich wie Osso buco)	10,80 €
*geschmorte Lammkeule	9,50 €
*Coq au vin - Hähnchenkeulen und Brustfilets in Weinsoße	8,-- €
*Schweine-, Kalbs-oder Putenschnitzel - auch in Variationen als	ab 7,50 €
*Appenzellerli (mit Käse überbacken) oder als Schnitzel tropical mit Früchten und Käse überbacken	8,30 €
*Maultaschen - Variationen (klassisch schwäbisch in Brühe, mit Kartoffelsalat, oder geröstet mit Ei)	6,80 €
*Maultaschen-Lasagne auf Tomatenwürfeln in Rieblingschaum und Käse	7,50 €
*Lasagne und Cannelloni mit Fleischfüllung	6,80 €
*alle Arten Braten vom Schwein, Roastbeef oder Rinderbraten, Kalbsbraten, Lamm	

Fischgerichte (je mit 1 einfachen Beilage)

*Lachsfilet, gefüllt mit Kräuter-Käse-Farce, aus dem Backofen	9,20 €
*Fisch-Frikadellen oder Fisch-Maultaschen hausgemacht	7,50 €
*Fisch oder Shrimps im Teigmantel	8,50 €
*Gambas en gabardines (Riesengarnelen im Teigmantel)	8,80 €
*Paella valenciana - mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleischstücken	9,50 €
*frische, hausgemachte Pasta mit Fisch (Ravioli, Tortellini)	8,50 €
*Lachs-und-Spinat-Cannelloni	7,90 €
*asiatische Dampfnudeln mit Meeresfrüchten gefüllt	6,90 €
*Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten	6,90 €

vegetarische Gerichte und Beilagen

*Kartoffel-und-Gemüsegratin	3,90 €
*Paprika und Zucchini mit provençalischer Füllung (Kräuter, Champignons, Käse)	5,90 €
*Spätzle, Kässpätzle, Krautspätzle	3,20 - 3,80 €
*Lasagne und Cannelloni mit Spinat und Käse oder mit Zucchini-Paprika-Füllung	6,20 €
*Gemüse-Käse-Maultaschen oder Ravioli	6,80 €
*gefüllte Teigtaschen mit verschiedenen Gemüse-Mischungen und/oder Käse	5,80 €
*Gemüse-Risotto (oder Hirsotto) , Gemüse-Couscous	4,80 €
*Rösti mit Kräuterfrischkäse-Dip	4,80 €
*Grünkern/Hirse-Taler mit Gemüse	4,20 €

Dessert-Vorschläge



*Crêpes - Variationen	Preis nach Absprache
* Mousse au chocolat	3,50 €
*Tiramisu	3,50 €
*Panna Cotta mit Früchten	3,50 €
*Flan (spanische Pudding-Variation, hausgemacht aus natürlichen Zutaten)	3,50 €
*Mascarpone-Crème mit Früchten (im Winter beliebt: mit Lebkuchen-Streuseln zusätzlich)	3,50 €
*hausgemachtes Eis oder Parfaits	Preis nach Absprache
*französische Melonen-Tortelets	3,20 €
*Dampfnudeln mit Frucht-oder Vanillesoße	3,50 €
*Topfen-Palatschinken	3,80 €
*Crème Caramel oder bayerische Crème	3,50 €

Die genannten Preise können schwanken-je nach Marktlage (Stand Jan. 2010).

Sie sind auf kleine bis mittlere Mengen bezogen (12 bis 25 Portionen).