



KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

## KALT-WARM-BUFFETS



Der Verkauf erfolgt zu den derzeit gültigen allgemeinen Geschäftsbedingungen von Inh. Mirella Halfar / Kochende Landschaften®.

Internet: [www.kochende-landschaften.de](http://www.kochende-landschaften.de) • E-Mail: [info@kochende-landschaften.de](mailto:info@kochende-landschaften.de)



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **KALT-WARM-BUFFET, VORSCHLAG 1**

#### **KALTE SPEISEN**

Käse-Serrano-Schinken-Röllchen: Teigröllchen, gefüllt mit Serrano-Schinken, Kräuterfrischkäse, Rucola, Tomaten, Paprika und Gurke

Frischkäsepralinen mit Pistazien, Paprika und Pecannuss

Lammhackbällchen mit Schafskäse, Salbei und Zitrone, serviert mit Chili-Minz-Dip

Quiche mit Ziegenkäse und Lauch

Salat von dreierlei Linsen und Staudensellerie

Apfel-Kohlrabi-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Brotkorb: Verschiedene Brotsorten, Cocktailbrötchen

#### **WARME SPEISEN**

Huhnfilet mit Rougette-Käse

Buntbarschfilet auf Karotten-Lauch-Gemüse

Rosmarin-Drillinge aus dem Ofen

Spinat-Teigtaschen mit geschmorten Zwiebeln

Pastinaken-Gemüse: Pastinaken-, Zucchini-, Karotten- und Knollensellerie-Stifte

#### **DESSERT**

Himbeer-Mascarpone-Joghurt-Creme

Mandelkuchen auf spanische Art

Brownies



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### KALT-WARM-BUFFET, VORSCHLAG 2

#### **KALTE SPEISEN**

Pecanchicken: Huhnfilet am Spieß mit Pecannüssen

Spinat-Graved Lachs-Curcuma-Crêpe

Roastbeef-Röllchen mit Pimientos und Senf-Dressing

In Kräuter-Chili-Öl eingelegte Zucchinirollchen mit Feta-Käse

Rote Beete-Salat mit Birne

Papaya-Gurken-Salat mit Büffel-Mozzarella

Brotkorb: Verschiedene Brotsorten, Cocktailbrötchen

#### **WARME SPEISEN**

Gebratenes Steinbeisserfilet mit Dörrtomatenkruste auf geschmortem Fenchelgemüse

Lammfilet, mariniert in Zitronen-Salbei-Olivenöl

Wild-, Rot- und Naturreis mit Gemüse

Kartoffelpüree mit frischem Rosmarin

Steinpilzravioli mit Salbeibutter

Feine Böhnchen mit Tomaten, geschmorten Zwiebeln und Schinkenspeck

#### **DESSERT**

Frischer Obstsalat

Marillen-Topfen-Knödel mit Bröselbutter und Vanille-Sauce

Mousse au Chocolat-Tarte, serviert mit Himbeer-Sauce



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **KALT-WARM-BUFFET, VORSCHLAG 3**

#### **KALTE SPEISEN**

Koriander-Lauch-Törtchen

Mini-Enchiladas mit gemischtem Hackfleisch, Eisbergsalat und Käse, dazu Guacamole

Bündnerfleisch-Röllchen, gefüllt mit Pistaziencreme

Ricotta-Plätzchen mit Kräuterschmand und Räucherlachs

Büffel-Mozzarella-Kirschtomaten-Salat mit frischem Basilikum

Gegrilltes Gemüse: Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel

Brotkorb: Verschiedene Brotsorten, Cocktailbrötchen

#### **WARME SPEISEN**

Rinderfilet in Rotwein-Sauce

Doraden-Saltimbocca: Doradenfilet im Serrano-Schinken-Mantel,  
belegt mit schwarzen Oliven, Petersilie, Salbei

Jannson's Temptation: Dünne Kartoffelscheiben in Rahmsauce

Wild- und Naturreis

Spinat-Ricotta-Tortelli mit Pesto und sonnengetrockneten Tomaten

Champignons, Möhren und Lauch aus der Pfanne

#### **DESSERT**

Saftiger Schokoladenkuchen

Basilikum-Mousse mit Aprikosen-Kompott und gerösteten Pinienkernen

Regenbogen-Obstplatte: Weintrauben, Honigmelone, Ananas, Cantaloupe

Käseplatte: Chaource, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Petit Grès Poitou Cendré,  
Schweizer Alpikoner



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **KALT-WARM-BUFFET, VORSCHLAG 4**

#### **KALTE SPEISEN**

Sushi: Inside Out Rolls mit Thunfisch und Lachs, California Roll und vegetarische Maki, serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce

In Zitrusfrüchten mariniertes Thunfisch am Spieß, serviert mit Erdnuss-Dip

Datteln, eingerollt in Schinkenspeck, serviert mit Aprikosen-Ingwer-Sauce

Pikante Huhn-Mango-Röllchen mit frischer Minze

Tomaten-Melonen-Salat mit Calamari

Frischer Gurkensalat mit Sesam

Brotkorb: Verschiedene Brotsorten, Cocktailbrötchen

#### **WARME SPEISEN**

Entenbrust in grüner Currysauce mit Kokosnussmilch, fein abgeschmeckt mit frischem Koriander und Basilikum

Tilapia Fischfilet mit Garnelen auf Gemüsebett

Basmatireis mit Safran, Curcuma, Berberitzen, Datteln, Pinienkernen und Dill

Gebackene Süßkartoffeln

Ofentomaten, gefüllt mit Fetakäse, Mandeln und Pistazien auf Fenchelgemüse

Karotten-Ingwer-Stifte aus dem Wok

#### **DESSERT**

Kokosjoghurt mit frischen Obstspießen

Limetten-Quark-Mousse

Sesamgebäck



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **KALT-WARM-BUFFET, VORSCHLAG 5**

#### **KALTE SPEISEN**

Matjesfilet-Röllchen, gefüllt mit frischen Kräutern, Äpfeln und eingelegter Gurke

Gänsefleisch-Rillettes auf Sprossenbrot

Spinat und Schafskäse im Blätterteigmantel

Frischer Gurkensalat mit Dill

Kirschtomaten-Salat mit frischen Kräutern  
(Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Zitronenverbene, Basilikum)

Zarte Blattsalate mit Paprika und Radieschen, serviert mit Dijon-Senf-Vinaigrette

Räucherfisch mit Kren: Räucherlachs, Butterfisch, Heilbutt und Makrele

Brotkorb: Verschiedene Brotsorten, Cocktailbrötchen

#### **WARME SPEISEN**

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Apfel-Hackbällchen mit Tomatensugo

Zanderfilet auf Wirsinggemüse

Kräuter-Butter-Reis

Rauke-Sellerie-Püree

In Butter geschwenkte Gnocchi

Überbackene Portobello-Pilze mit Ziegenkäse und Backpflaumen

#### **DESSERT**

Zitronen-Quark-Mousse mit Hagebutten-Sauce

Käsekuchen

Apfel-Pflaumen-Auflauf mit Mandeln und Rosinen, serviert mit Vanille-Sauce