



## Menü-Vorschläge

### Legendäre Knödlerei

---

Feine Grießknödel-Suppe und frisches Baguette

Kleine Rote Beete – Knödel auf frischem Salat mit Apfel-Thymian-Dressing

Knusprige Breznknödel mit Gemüse-Rahm-Gulasch (im Herbst gerne Schwammerl)

oder:

mit Schweinefilet im Speckmantel und Röstgemüse

Topfenknödel mit saisonalem Obst, dazu Fruchtragout und Knusperstreusel

### Mediterrane Schmeckerei (saisonal im Sommer und Herbst)

---

Antipasti-Platten zum Teilen mit frischem Baguette, Kräuterbutter und Kräutersalz

Kaltes Tomaten-Basilikum Süppchen mit Feta-Knödel

Zitronen-Orangen-Lachs mit Bandnudeln und tomatisiertem Paprikagemüse

oder:

geschmorte Hähnchenbrust mit Oliven, Tomaten und frischen Kräutern

Panna-Cotta mit Fruchtspiegel im Glas und Amarettinimousse

### Kunterbunte Schmeckerei

---

Fluffiges Fladenbrot mit verschiedenen Dips: Aubergine, Kichererbse und Tomate

Cremiger Chowder (Fischsuppe) und Kräuter-Croutons

Rinderragout mit Fächerkartoffeln und saisonales Gemüse

oder:

Süßkartoffel-Kumpir (Gemüse, Kichererbsen, Kräuter und (vegane) Kräutercreme)

Zitronencreme mit Heidelbeeren

### Festliche Schmeckerei

---

Feine Blattsalate mit Orangen-Nuss-Dressing und ummantelter Ziegenkäse

Knusper-Turm mit beschwipster Forelle und Dill

Rote Beete Süppchen im Glas mit Dill-Croutons

Geschmortes Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
mit Salbei-Spätzle und Speck-Böhnchen

oder:

Spinatcrêpes mit karamellisiertem Wurzelgemüse

Feines Himbeer-Kaffee-Mousse Törtchen im Glas



### **Bayerische Schmeckerei**

---

Klare Rinderkraftbrühe mit Brätknödl

Biergulasch mit knusprigem Knödel und Rotkraut

oder:

vegetarisch: Bergkäse-Spätzle mit frischem Salat

Buchtel mit Fruchtragout und Vanillesoße

### **Meikes Lieblings-Schmeckerei**

---

Bunte Salate mit knusprigen Gemüse-Talern und Honig-Senf-Dressing

Klare Brühe mit Kräuter-Flädle

Omas Butterspätzle mit Rahm-Geschnetzeltem mit saisonalem Röstgemüse

oder

vegetarische Maultäschle auf Kartoffelsalat

Schoko-Küchlein mit flüssigerem Kern und Fruchtmousse

### **Omas Beste Schmeckerei**

---

frische Blattsalate mit Mini-Quiche und Kräuter-Vinaigrette

Rinderroulade mit Butterspätzle oder Püree und feines Ofengemüse

Crème brulée oder Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott

### **Siebenbürgische Schmeckerei – wie bei Meikes Mama**

---

Giorba de Perisoare - Tomaten-Gemüse Suppe mit Fleischbällchen

Krautwickel mit Ofenkartoffeln

Buchteln mit Fruchtragout und Vanillesoße

### **Fondue-Schmeckerei**

---

Fleisch-Fondue oder Käse-Fondue | selbstgemachten Saucen | verschiedene Fleischsorten |  
viiiell Brot | Obst | Gemüse | allerlei Leckereien zum langen Schlemmen und Genießen.

Perfekt für deine „Mal-Anders-Feier“. Optional auch mit Schokolade für den Abschluss =).

**Selbstverständlich können alle Vorschläge miteinander kombiniert werden.**



## **Buffet-Vorschläge**

Wegen Corona sind aufgrund von Hygiene-Anforderungen Einschränkungen bei Buffets im herkömmlichen Sinne zu erwarten. Buffets mit Ausgabe sind jedoch voraussichtlich möglich.

Für ein kommunikatives und belebtes Abendessen trotz Corona-Einschränkungen empfehle ich ein kombiniertes Menü aus servierter Vorspeise und Dessert und dazu ein Hauptgangbuffet mit Mehrerlei zur Auswahl.

### **Der Klassiker**

saisonales Gemüse | Butterspätzle und knusprige Semmelknödel | Schweinefilet im Speckmantel und Riesling-Kräuter-Rahmsoße | Saftiger Orangen-Zitronen Lachs | Rinderbraten oder Rinderrouladen mit dunkler Soße

**Vorschlag dazu:** *Cremesüppchen mit Croutons voraus und Schwarzwald – Kirsch im Glas als Dessert*

### **`Mamma mia`**

lauwarmes italienisches Gemüse | geschmorte Hähnchenbrust mit Tomaten und Oliven | Rinderragout | Rosmarinkartoffeln | Parmesanpolenta | Risoni – italienische Reismudeln mit Kräutern und Feta

**Vorschlag dazu:** *Rot/weiß/grün – Tomate/Feta/Rucola voraus und mini-Torta de la nonna mit saisonalem Fruchtragout als Dessert*

### **Schwäbisches Allerlei**

Saisonales Ofengemüse | Rinderschmorbraten | Kartoffel-Püree | Geschmälzte Maultaschen | Lau-warmer Kartoffelsalat | Schwäbisches Schäufele | Schmorkraut | Selbstgemachte Knöpfele oder Spätzle

**Vorschlag dazu:** *Flädlesuppe voraus und Ofenschlupfer mit Vanillesoße als Dessert*

### **Bunterkunt vegetarisch/vegan**

Ratatouille mit gerösteten Kernen und Reis | Knusprige Kartoffelchen | Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen in Tomaten-Basilikum-Sößchen | Fruchtiges Kichererbsen-Curry mit Koriander | Couscous Pfanne mit oder ohne Feta

**Vorschlag dazu:** *Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat voraus und Mini-Brownie und Beerensorbet als Dessert*



## **Bayerisch/schwäbisch**

---

Wurstsalat | Krautsalat | Graubrot und Breznbam | mit Griebenschmalz, Obazda, Radi und Kräuterfrischkäse | Kartoffelsalat | Kren | geräucherte Forelle | geräucherter Schinken | regionale Käseauswahl mit Obst |

verschiedene Blattsalate mit Toppings und verschiedenen Dressings

knuspriges Backhendl | Fleischpflanzerl | Mini-Bayern-Burger | Kässpatzn mit Röstzwiebeln

**Vorschlag dazu:** *Maultäschlesuppe voraus und Apfelküchle / Buchteln mit Vanillesauce und Fruchtmus und Bayerisch Creme als Dessert*

---

**Was? Da war jetzt noch nichts dabei, was unwiderstehlich klingt? Dann vereinbare gerne einen Termin mit mir und wir stellen Dein Wunsch-Menü zusammen!**

**Du möchtest Meikes leckeres Essen bei deiner privaten Feier oder als Firmencatering außer Haus? Gerne erstelle ich im Gespräch mit Dir persönlich ein individuelles Angebot.**

### **Meikes Schmeckerei**

Inhaberin: Meike Weickel  
Alfred-Nobel-Str. 5-7  
86156 Kriegshaber

Fon: +49 176 7011 7332  
Mail: [post@meikes-schmeckerei.de](mailto:post@meikes-schmeckerei.de)  
[www.meikes-schmeckerei.de](http://www.meikes-schmeckerei.de)



## Snacks/Fingerfood/Canapes

Wegen Corona sind aufgrund von Hygiene-Anforderungen Einschränkungen bei Buffets im herkömmlichen Sinne zu erwarten. Buffets mit Ausgabe sind jedoch voraussichtlich möglich. Ebenso abgepackte oder kleine Speisen im Glas oder in einer kleinen Lunchbox.

Ich versuche, soweit es geht auf Einweg zu verzichten und Glas oder Schüsseln mit Deckel einzuplanen. Leider kann ich nicht bei allen Aufträgen auf Papp-Schachteln oder Papiertüten verzichten, werde aber immer die recyclebare Alternative wählen.

Zum richtig satt essen wählen Sie bitte ab 5 Teile aus – als Snack und Empfangshäppchen reichen 2-3 pro Person. Mindestbestellmenge ist jeweils 20 Teile pro Sorte.

### Herzhaftes im Weckglas (250ml)

Antipasti mit oder ohne Parmesan  
Gemüse-Risotto-Salat  
Italienischer Nudelsalat  
Salat de Boeuf – Rind und Hähnchen-salat  
Mini Ceasar Salad  
Glasnudelsalat  
Brezknödel-Salat

### Süßes im Weckglas (250ml)

Lauwarmes Crumble mit saisonalem Obst (vegan)  
Obstsalat  
Birchermüsli  
Schwarzwälder Kirsch im Glas  
Mousse au Chocolat

### Wrap-Hälfte / Sandwich-Hälfte

frisches Gemüse und Käse  
Antipastigemüse und Couscous (vegan)  
Schinken, Ei und Gemüse  
Speck, Schinken, Käse und Tomate  
Frischkäse, Schinken und Salat  
Antipasticreme und Salat (vegan)

### Krosse Brotscheibe

Antipasti (vegan) mit oder ohne Feta  
Speck-Tomate  
Schinken Käse Ei  
Frischkäse pur und Variationen  
Hummus (vegan)

### Süßes Gebackenes

Kleine Hefezöpfchen  
Schokobrötchen  
Veganer Brownie mit Erdnuss  
Streuselkuchenstück  
Muffin mit Beeren und Streusel

### Herzhaftes Gebackenes

Focaccia mit Tomate, Zwiebel, Kräuter  
Mini-Quiche  
Pesto-Schnecken  
Gemüse-Tarte  
Chicken-Pot-Pie (wahlweise vegetarisch)