

BANKETTMAPPE

Stand Januar 2021





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

Ciorba de Perisoare - Tomaten-Gemüse Suppe mit Fleischbällchen

Krautwickel mit Ofenkartoffeln

Buchteln mit Fruchtragout und Vanillesoße

Fondue-Schmeckerei bis max. 60 Personen

Fleisch-Fondue oder Käse-Fondue | selbstgemachten Saucen | verschiedene Fleischsorten |
viiiil 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 Schäufole | 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 veganer 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 | Kässpätzln mit Röstzwiebeln

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

Snacks/Fingerfood/Canapés

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)



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

Alfed-Nobel-Str.5
86156 Augsburg

Mobil.: +49 (0) 176 7011 7332

post@meikes-schmeckerei.de
www.meikes-schmeckerei.de



Stand: September 2020

Rechtliche Hinweise/Haftungsausschluss:

Diese Vorabinformation basiert auf Grundlagen und Informationen, die uns von Dritten zur Verfügung gestellt wurden. Insoweit kann keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität gegeben werden. Irrtum vorbehalten. Es besteht das Risiko und die Unsicherheit, dass tatsächliche Ergebnisse von vorausschauenden Aussagen abweichen. Eine Korrektur dieses Dokuments im Hinblick auf neue Informationen und vorausschauende Aussagen erfolgt nicht.