Green Cuisine

Fingerfood Catering Regine Rößner

Leckerliste 2023

Mobil: 0163 262 8159

Name:

Lieferadresse:

Telefon:

Datum der Lieferung:

Anlieferungszeit: Anzahl der Gäste:

ca.

Anlass & Anmerkungen:

Gemüsig - Fingerfood

aufgelegt

- ☐ Ziegenfrischkäse mit Fleur de Sel in Curry-Filoteigkörbchen, mit hausgemachtem Feigen-Marmelade oder mit Aprikosen-Ingwer-Stückchen
- ☐ Focaccine mit Artischocken, Gorgonzola und frischem Oregano
- ☐ Focaccine mit Rosmarin-Kartöffelchen und Bergkäse
- ☐ Tarteletts (Mini-Quiche) mit
  - ☐ Zwiebelkuchen auf gewürztem Mürbeteig nach Nizza-Art mit Oliven und frischem Oregano
  - ☐ karamellisierten Honig-Tomaten auf Schafskäse mit Black Powder
  - ☐ Linsenvariation, hausgemachtem Tomatenpesto, und gerösteten Tandori-Mandeln
  - ☐ Kräuter-Crème-fraîche-Haube auf gegrillter Auberginen-Mousse
  - ☐ Bunte Paprika mit Basilikum auf Feta
  - ☐ türkischer Ajvar-Crème mit Pilzen und Frühlingszwiebeln
- ☐ Wiener-Korn an Korn-Schnitzelchen
  - ☐ mit gegrillten Pilzen in einer Soja-Sahne-Soße

gerollt

- ☐ Börrek – indische Kartoffelfüllung mit frischem Spinat, Feta, kandierten und gewürzten Walnüssen
- ☐ Börrek – mediterrane Füllung mit Feta, Paprika, Böhnchen, Oliven und glatter Petersilie (nach Saison mit frischem Mais)

gerollt und gespießt

- ☐ Spinat-Roulade mit Kräuter- oder Wasabi-Frischkäse und Mango
- ☐ Spinat-Roulade mit frischen grünen Pfefferkörnern und/oder Oliven-Tapenade-Frischkäse-Füllung
- ☐ Safran-Roulade mit Thaibasilikum-Frischkäse und Mango
- ☐ Petersilien-Roulade mit französischer Zwiebel-Oliven-Füllung

- ☐ Ricotta-Salbei-Türmchen mit Schalotten, Parmesan und Cranberries
- ☐ Auberginen-, Zucchini und/oder gegrillte Spitzpaprika-Röllchen gefüllt mit
  - ☐ türkischem Ajvar (Paprika-Crème) und glatter Petersilie
  - ☐ Feta und Basilikum
  - ☐ Polenta mit Parmesan und sonnengetrockneten Tomaten
  - ☐ Mandel-Frischkäse und Minze
  - ☐ Oliven-Kapern-Tapenade
  - ☐ Koriander-Frischkäse
  - ☐ Wasabi-Frischkäse
  - ☐ Orangen-Mascarpone-Parmesan-Crème
  - ☐ orientalischer Kichererbsen-Crème

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- ☐ Gegrillte Honig-Tomaten mit Oliven und Pinienkernen, auf Kräuter-Parmesan-Polenta
- ☐ Seitlinge (Pilze) auf mediterraner Kräuter-Pannacotta mit gewürzten und kandierten Hasel- oder Walnüssen
- ☐ Artischocken-Stückchen in Crème-fraîche mit getrockneten Tomaten, goldenen Sultaninen, Macadamia und frischem Oregano
- ☐ Safran-Kürbiscrème mit Ziegenfrischkäse, Lauch und kandierten Cashewkernen
- ☐ Indisches Spinat-Lauch-Feta-(Gorgonzola)-Küchlein mit Cranberries und kandierten Walnüssen
- ☐ Orientalischer Kartoffel-Linsendal mit mariniertem Paprika- oder Auberginentatar und Koriander
- ☐ Asiatisch marinierte Champignons mit Prinzessböhnchen oder grünem Spargel, Ingwer, Sojasauce und geröstetem Sesamöl
- ☐ Apple Crumble mit Stilton-Käse o.a. und gewürzten Pecannüssen
- ☐ Sellerie-Apfel Terrine mit kandierten Nüssen

Gemüsig – Tellerfood

auch als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten,

wie auch als klassisches Green Cuisine-Fingerfood zu genießen

- ☐ Picandou (Ziegenkäsetaler) in Zucchinistreifen gewickelt
  - ☐ mit Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette
  - ☐ mit Tomatenpesto
  - ☐ mit Dattelmus
  - ☐ mit Ananas-Confit
  - ☐ mit Möhren-Sternanis-Confit
- ☐ Petersilienwurzel-Roulade mit Frühlingszwiebel-Käse-Füllung
- ☐ Pilzbrotklößchen mit Parmesan und glatter Petersilie
- ☐ Auberginen-Oliven-Parmesanbällchen mit Pinienkernen
- ☐ Bunte Paprika-, Zucchini- und Auberginenröllchen mit Kräuter-Polenta-Parmesan-Füllung
- ☐ Kartoffelschiffchen mit einer Kräuter-Kartoffel-Linsen-Füllung, dazu eine feine Sahne-Sauce
- ☐ Gemüse-Gratin aus Kartoffeln, Zucchini, Tomaten und Auberginen mit Thymian und Rosmarin
- ☐ Gemüsecurry von gegrillter Aubergine, Süßkartoffeln, Kichererbsen, frischen Kräutern, Okraschoten und Kokoscrème, dazu Basmati-Zitronen-Reis oder Couscous
- ☐ Mediterrane Gemüsepfanne der Saison mit Rosmarin-Kartöffelchen

Fleischig - Fingerfood

gespießt

- ☐ Saltimbocca von gegrillter Tomate, in Schinken und Salbeiblatt gewickelt
- ☐ Saltimbocca von Huhn-, Kalbs- oder Schweinefilet, in Schinken und Salbeiblatt gewickelt
- ☐ Asiatisch mariniertes Schweinefilet mit kandiertem Ingwer
- ☐ Gegrilltes Lammfilet mit Harissa auf Auberginenpüree
- ☐ Hähnchenbrustfilet Saté-Spieße
  - ☐ mediterran mariniert in Rosmarin, Oregano und Knofi
  - ☐ asiatisch mariniert in Zitronengras, Limettenblättern, Sesamöl und Kokosmilch
  - ☐ indisch mariniert in Curry, Koriander und Ingwer oder Garam Masala
  - ☐ in Pistazien-Hülle
  - ☐ in Mandel-Hülle mit Kardamom
  - ☐ in afrikanisch gewürzter Erdnusskruste mit Granatapfelkernen
- ☐ Lammbällchen mit Pinienkernen, goldenen Rosinen, auf Kräuter-Honig-Minze-Dip
- ☐ Asiatische Rindhackbällchen an Zitronengrasstängel, mit einer süßen Chilisauce

aufgelegt

- ☐ Wiener-Schnitzelchen us kölscher Kösch
- ☐ Kölsche Frikadellchen

gerollt & gespießt

- ☐ Gegrillte Roastbeef-Röllchen mit Pflaumenwein-Confit und Frühlingszwiebeln
- ☐ Entenbrust-Röllchen mit mediterraner oder asiatischer Kräuterkruste
- ☐ Hähnchenbrustfilet- oder Kalbsröllchen mit
  - ☐ Gorgonzola, Walnüssen und Basilikum
  - ☐ Oliven-Marmeladen-Füllung
  - ☐ französischer Oliven-Tapenaden-Füllung
  - ☐ türkischem Ajvar (Paprikacrème) und glatter Petersilie
  - ☐ Feta und Basilikumblättern
  - ☐ Mandel-Frischkäse und Minze
  - ☐ Koriander-Frischkäse
  - ☐ Orangen-Mascarpone-Parmesan-Crème
  - ☐ orientalischer Kichererbsencrème

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- ☐ Rinderfilethäppchen mit gegrillter Paprika, Basilikum und Orangenpfeffer
- ☐ Balsam-Rumpsteak-Stücke, mariniert in Basilikum, Zitrone und Knoblauch
- ☐ Asiatisch gedämpftes Schweinefilet auf Wasabi-Krautsalat mit Zitronengras, Minze, Zitronenblättern, selbstgemachter Chilisauce, Thaispargel und Koriander
- ☐ Tafelspitzröllchen mit Zitronengrasvinaigrette auf thailändischem Kräuter-Duftsalat mit Glasnudeln, Zitronengras, Zitronenblättern, selbstgemachter Chilisauce, Mangospalten, Minze, Thaibasilikum

Fleischig – Tellerfood

- ☐ Kalbsteaks mit Roquefort und Feigen überbacken
- ☐ Italienisches Kalbsragout mit gegrillte Gemüse und Baguette
- ☐ Kalbs- oder Lammragout in Balsamico-Portwein-Jus, dazu Basilikum-Gorgonzola-Knödel mit Tomaten-Dattelkompott und Olivenmarmelade
- ☐ Pfannengerührtes Lammragout mit Frühlingszwiebeln, Sesamkörnern und Ananas, dazu Zitronen-Basmati-Reis
- ☐ In Balsamico geschmortes Lammragout mit Rosmarin und kandierten Zwiebeln
- ☐ Gegrilltes Lammfilet mit Harissa auf Auberginenpüree und Fladenbrot
- ☐ Indisches oder asiatisches Gemüsecurry mit mariniertem Rinder-, Schweine- oder Hähnchenbrustfilet
- ☐ Hähnchenbrustfilet, in Serranoschinken und Salbeiblatt gewickelt mit Balsamico-Linsen-Variation, dazu Ofenkartoffeln mit mediterranen Kräutern und kandierten roten Zwiebeln
- ☐ Mediterran mariniertes Schweinefilet in Kräuter-Weinsauce, dazu gefüllte Kartoffelschiffchen

Suppig – Gemüsig

- ☐ Mediterrane Tomaten-Suppe mit Black Powder und Frischkäse-Basilikum-Pesto
- ☐ Orientalische Tomatenn-Ingwer-Suppe mit Kreuzkümmel
- ☐ Kartoffel-Lauch-Senfsüppchen (mit Rindergehacktem)
- ☐ Süppchen von gegrillter Roter Beete mit Kokoscrème und Gurken-Salsa
- ☐ Süppchen von gegrillter gelber Paprika
- ☐ Petersilienwurzelsuppe mit Chili-Rotwein-Pflaumen-Dip
- ☐ Fruchtige orientalische Kürbissuppe mit Ingwer und Zimt-Croutons
- ☐ Kandierte rote Zwiebelsuppe mit Portwein und Zimtblüte
- ☐ Süßkartoffelsuppe mit Kreuzkümmel und Kokosmilch
- ☐ Erbsen-Kartoffel-Wasabi-Suppe (mit gebratenen Mettstückchen)
- ☐ Sellerie-Safran-Orangen-Suppe mit Kräuter-Kokos-Gremolata
- ☐ Sellerie-Porree-Suppe mit Petersilien-Gremolata
- ☐ Möhren-Ingwer-Suppe mit frischen Curryblättern oder Minze
- ☐ Kastaniencrèmesuppe mit Gin, dazu Rosmarin-Aprikosen-Gremolata
- ☐ Indische Linsensuppe mit Kichererbsen, Tomaten, Kreuzkümmel-Joghurt

Suppig – Fleischig

- ☐ Italienisches Kalbsragout mit mediterranem Gemüse und Baguette
- ☐ Krüstchengulasch mit und ohne Sauerkraut
- ☐ Mitternachts Currywurst-Süppchen mit kandierten Zwiebeln

Suppig –Fischig

- ☐ Asiatisches Kräuter-Kokos-Süppchen mit Lachs und gebratenen Chili-Garnelen
- ☐ Safran-Weinsüppchen mit Lachs und Garnelen oder mit Meeresfrüchten

Salatig – Glasfood

- ☐ Internationaler Nudelsalat mit hausgemachtem Tomatenpesto, frischen Dattel-Tomaten, Oliven, Linsenvariation und gerösteten Tandori-Mandeln, auf Rucola
- ☐ Pfeffer-Bandnudelsalat mit edlem Basilikum-Pesto, dazu Oliven, Mohn, Weintrauben, kandierte Walnüsse und Parmesanspäne
- ☐ Chili-Bandnudelsalat mit edlem geröstetem Sesamöl, dazu Oliven, Weintrauben und kandierte Walnüsse (Spargel in der Saison)
- ☐ Thailändischer Kräuter-Capellini Nr. 1-Salat mit selbstgemachter Chilisauce, Mangospalten, Minze, Thaibasilikum und Thaischnittlauch
- ☐ Asiatischer Wasabi-Kräuter-Krautsalat mit Mango, Granatapfelkernen und frischem Koriander
- ☐ Mediterraner scharfer Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Mozzarella-Kugeln, frischem Basilikum, Rosmarin und Oliven in einer Senfkorn-Vinaigrette
- ☐ Asiatischer Kartoffelsalat mit Ingwer, Sesamöl, Erdnusskernen, Salatgurke, Zwiebeln
- ☐ Orientalischer Bulgur- oder Couscous-Salat mit raffinierter Gemüse-Variation, Linsen, Cranberries, Minze und gerösteten Mandeln auf Rucola
- ☐ Red Taboulé: Roter Couscous-Salat mit Schafskäse, Cranberries, Minze, Granatapfelkernen und Wassermelone, mit selbstgemachtem indischem Gewürzöl-Berbere und Gurkensalsa
- ☐ Marokkanischer Kräuter-Reissalat mit gepuftem Wildreis, geröstetem Sesamöl, Datteln, Weintrauben und kandierten Walnüssen
- ☐ Kichererbsen-Salat mit Cherrytomaten, Oliven, Artischocken, roten Zwiebeln und frischem Koriander, mit selbstgemachtem Garam Masala auf grüner Salatvielfalt
- ☐ Indischer bunter Linsensalat (Linsendal) mit frischem Koriander und Gemüsestreifen
- ☐ Fattoush - Brotsalat mit Paprika, Tomaten, Salatgurke, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, glatter Petersilie, Gewürze: Sumach, Cumin, Minze und (Koriander)
- ☐ Grüne Salatvielfalt mit frischen Früchten, kandierten Körnern und Kernen mit fruchtiger edler Salatsauce im Reagenzglas

Fischig – Fingerfood

aufgelegt

- ☐ Filoteigkörbchen mit Frühlingszwiebeln und Büsumer Nordseekrabben
- ☐ Skordaliabällchen - Kartoffelbällchen mit Nori-Algen und Knoblauch

gespießt

- ☐ "Tod Man" - asiatische Lachs-Garnelen-Taler mit grünen Spargelspitzen, Ingwer, dazu eine Chili-Sternanis-Sauce
- ☐ Seeteufel mit Ingwerkruste oder Koriander-Senfkorn-Kruste
- ☐ Seeteufel umwickelt mit Serranoschinken an Rosmarinzweig

gerollt & gespießt

- ☐ Spinat-Lachs-Roulade mit Wasabifrischkäse *
- ☐ Spinat-Lachs-Roulade mit Kräuterfrischkäse*
- ☐ Safran-Lachs-Roulade mit Wasabifrischkäse *
- ☐ Safran-Lachs-Roulade mit Kräuterfrischkäse*

**statt Lachs, Thunfisch, geräucherter Pfeffer-Forelle, oder geräuchertem Schinken*

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- ☐ Gebratene Knofi-Garnelen mit südländischem Obstsalat und einer selbstgemachten Chilisauce auf Sauerrahm-Mousse

Fischig - Tellerfood

- ☐ Mariniertes Rotbarschfilet in Würzhülle von frischem Koriander, Petersilie und Safranfäden
- ☐ Basilikum-Schollen-Röllchen mit Pinienkernen und Pecorino oder Parmesan
- ☐ Zanderfilet in einer Koriander-Petersilien-Sauce mit Linsenvariation und Kartöffelchen
- ☐ Zanderfilet in einer Limetten-Estragon-Pesto-Sahne-Sauce mit feinem Bulgur
- ☐ Asiatisches Fisch-Curry mit Chili, Ingwer, Kokosmilch, dazu Zitronen-Basmatireis
- ☐ Pasta al Limone, dazu gebratene Garnelen oder Shrimps, mit frischen Kräutern
- ☐ Lachsfilet in einer Safran-Wein-Sahnesauce, dazu Penne mit frischem Gemüse
- ☐ Asiatisch mariniertes Lachsfilet auf Wasabi-Lauch-Püree
- ☐ Gebratene Tintenfischringe und Shrimps in einer Honig-Tomatensauce mit Basilikum und Oliven, dazu Farfalle

Süßig - Finger-, Teller- und Glasfood

aufgelegt

- ☐ Hausgemachte Eisbombe mit zweierlei Mascarponefruchtcrème im Biskuitmantel
- ☐ Trüffelsteine von edelster Schokolade mit Vanilleschotenmark, Kakaostaub oder Chiliflocken
- ☐ Feinster Schokoladenkuchen mit weißer Schokocrèmehaube

gespießt

- ☐ Schokoladentrüffel-Törtchen, auch mit Tonka-Bohne
  - ☐ mit Basilikum-Limetten-, kandierten Veilchenblüten- und/oder Chilizucker
  - ☐ Rudy Chocolate- und/oder Karamellschicht
- ☐ Schoko- oder Mandel-Wiener-Mättchen-Kreationen mit Himbeer-, Zitrone-, Mango- oder Mocca-Mascarpone-Buttercrème :)
- ☐ Frankfurter-Kränzchen à la Marianne
- ☐ Kaltes Schnäuzchen - Kalter Hund - Kindheitserinnerungen

löfflig aus dem Weck-Gläschen

- ☐ Schokoladen-Vulkan-Küchlein mit eingebackenen Himbeeren oder Ingwer
- ☐ Würziger Cake mit Kaffeelikör, Mocca, Kardamom und Sternanis
- ☐ Rhabarber-Erdbeer-Auflauf mit Sahne-Joghurt-Haube
- ☐ Tablerone-Mousse au Chocolat mit einer edlen fruchtigen Gewürzsauce
- ☐ Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeer- oder Erdbeersauce, mit und ohne Crisp
- ☐ Zitronen-Kardamom-Crème aus weißer Schokolade und Joghurt
- ☐ Zitronenbuttermilch-Mousse mit Macadamia-Butterstreusel und Kräuter-Honig, Mango- und Himbeerpüree
- ☐ Indische Mangocrème mit Kardamom und Macadamia-Butterstreusel
- ☐ Brombeer Mascarpone-Mousse mit Cassis-Likör-Beeren und Minze
- ☐ Basilikum-Tiramisu mit Biskuitschicht und Erdbeer- oder Himbeer-Ragout
- ☐ Orientalische Crème Caramel mit Granatapfelkernen

Kölschig – Mit de Fingern müffele

☐ *Himmel und Ääd jewickelt*
Gebratene traditionelle Kölsche Blodwoosch met Kartoffelstampf, kandiertem Öllich un Äpfeln en Börrekteig jewickelt

☐ *Tafelspitz mit Strüßjer un Konfettie*
Leckeres gekochtes Stöck vum Rind, jerollt, jespießt, opjelaht un met scharfen Maireidich serveert

☐ *Riefkoochen met irgend wat*
Irgend wat es, wat de wells!
Wellst de Lachs, Appelmus, Röbekruck, udder söns irgend jet!
Mer erföllen üch jähn all Wünsch!

☐ *Äädäppelschloot im Weckgläschen*
Rheinischer-Kartoffelsalat „ohne Mayo“, doför met Weißweinessig, Senf-, Zwiebel- un Gurkenvariationen, Omas`s Pitterzillje un Feldradieschen

☐ *Eier Dömsche*
Vater-Rhein-Eierschiffchen met ner joldisch un hätzhafftiger Eigelb-Domspitzen-Füllung

☐ *Linsezopp*
Uns hausgemachte, noh altem klassischen Rezepp zubereitete Linsensuppe, hät nor Saisongemüse em Döppe. Dat besondere es, dat mer verschiedene Linsenarten noh dä traditionellen “Fünnef-Elemente-Küch“ zubereiten.
De Suppe jeht fleichig, vegetarisch un och vegan

☐ *Halven Hahn*
Leckerere decke Goudascheibe op Salzbutter un Pumpernickel

☐ *Marmorkooche op Kölsch*
Kleines Marmorküchlein op Salzbutter un Pumpernickel

Lecker Stössje

Mousse au Chocolat för de Kölsche un all andere Minsche,
em Stössje, dat ne leckere Basilikum-, Limetten- udder Chilizucker-
Rand met Goldstaub hät

Kalte Schnüss

De Geschichte dieses „Kuchens ohne Backen“ liet sich bes ins frühe 20. Jahrhundert zurückverfolgen. De Firma Bahlsen gab en de 1920er-Jahren en Rezepp för ne „Schokoladenkuchen us Leibniz-Keks“ erus. Hück weed dä Kooche ävver vür allem met de Köch de deutschen Wirtschaftswunderzeit assoziiert.

Wiener-Schnitzelchen us kölscher Kösch

Ehz en Mähl met Salz, dann en Ei met enem Schuss Rohm un zom Schluss dat Schnetzele us de Eifel en gewürztem Paniermähl drihe.
Botterschmalz en de Pann erhitzen, Schnetzele hinengevve, fädich es dat leckere Kalbsschnitzelchen us kölscher Kösch.

Wiener-Koon ahn Koon-Schnitzelchen för üch leeve Veggis

Et kütt och us de kölschen Kösch un weed och esu jemaht. Dat wat umbacken weed es en joodes Haferbrot met Koon ahn Koon us de Backes.

Jeht och met gegrillten Pilzen en ener Soja-Sahne-Soße.

Kölsche Frikadellchen

En Brütche en Wasser enweiche un geschnittene Öllich en Butterschmalz aandünste. Zosamme met däm usjedrockenen Brütche un dä resslichen Zutaten - Eier, Peffer, Salz, un Geheimes - jood met dä Häng durchknedde. De Jehacks mindestens e halv Stund durchtrecke losse. Dann noch eimol avschmecke. Schön Fleischklopse formen un en de Medde ne Stöck Jurk udder Kies jenknuutsch, nschließend jet flaach paasche un em Backovve garen.
Fädich es dat kölsche Frikadellchen. Dä Klassiker dä Kölsche Kösch met Mostert un dozo ne Oberjärijes es en Jedeech.

☐ *Ne besonderen Wunsch aan de „Kölsche Eck“?*

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

Uns kölsche Ecke bei Green Cuisine

Non – Food

Besteck

		Anzahl
☐	Kuchengabeln	
☐	Dessertlöffel kurz	
☐	Dessertlöffel lang	
☐	Suppenlöffel	
☐	Messer und Gabeln	

Teller

		Anzahl
☐	Teller (klein)	
☐	Teller (mittel)	
☐	Teller (groß)	
☐	Suppenschalen	

Gläser

		Anzahl
☐	Wassergläser	
☐	Weingläser	
☐	Sektgläser	

Servicematerial

		Anzahl
☐	Serviceschürzen	
☐	Tabletts für Gläser	
☐	Service-Tabletts - Flyingbuffet	

Dekorationsmaterial

		Farbe	Anzahl
☐	Tischdecke (Rolle)		
☐	Hussen (weiß)		
☐	Hussen (grau)		
☐	Hussen (grün)		
☐	Servietten		
☐	Tablettdeckchen		

Küchentechnik

		Anzahl	
		1	2
☐	Wärmstation (elektrisch)	☐	☐
☐	Wärmestation (Brennpaste)	☐	☐

Outdoor

		Anzahl	
		1	2
☐	Pavillon mit Seitenwänden	☐	☐
☐	Sonnenschirm	☐	