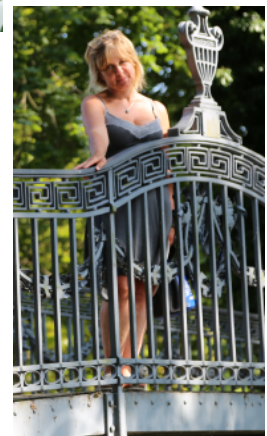


# Green

Regine Will · Catering · Finger- und Tellerfood

# Cuisine

## Leckerliste 2020



Name:

Lieferadresse:

Telefon:

Datum der Lieferung:

Anlieferungszeit:

ca.

Anzahl der Gäste:

Anmerkungen:

## Gemüsig - Fingerfood

### *aufgelegt*

- Ziegenfrischkäse mit Fleur de Sel in Curry-Filoteigkörbchen, mit hausgemachtem Feigen-Marmelade oder mit Aprikosen-Ingwer-Stückchen
- Focaccine (Mini-Pizza) mit Artischocken, Gorgonzola und frischem Oregano
- Focaccine mit Rosmarin-Kartöfelchen und Bergkäse
- Tarteletts (Mini-Quiche) mit
  - karamellisierten Zwiebelkuchen nach Nizza-Art mit Oliven und 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

### *gerollt*

- Börrek – indische Kartoffelfüllung mit frischem Spinat, Feta und kandierten Walnüssen
- Börrek – mediterrane Füllung mit Feta, Paprika, Böhnchen und glatter Petersilie

### *gerollt & gespießt*

- Spinat-Roulade mit Kräuter- oder Wasabifrischkäse und Mango
- Safran-Roulade mit Korianderfrischkäse und Mango
- Petersilien-Roulade mit französischer Zwiebel-Oliven-Füllung
- Ricotta-Salbei-Türmchen mit Schalotten, Parmesan und Cranberries

- ☐ Auberginen- und Zucchinirollchen oder gegrillte Spitzpaprika 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 kandierte Hasel- oder Walnüssen
- ☐ Artischocken-Stückchen in Crème-fraîche mit getrockneten Tomaten, goldenen Sultaninen, Macadamia und frischem Oregano
- ☐ Safran-Kürbiscrème mit Ziegenfrischkäse, Lauch und kandierte Cashewkernen
- ☐ Indisches Spinat-Lauch-Feta-(Gorgonzola)-Küchlein mit Cranberries und kandierte 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 kandierte 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
- ☐ Rinderfilethäppchen mit gegrillter Paprika, Basilikum und Orangenpfeffer
- ☐ Balsam-Rumpsteak-Stücke, mariniert in Basilikum, Zitrone und Knoblauch
- ☐ Gegrilltes Lammfilet mit Harissa auf Auberginenpüree
- ☐ Hähnchenbrustfilet Saté-Spieße
  - ☐ mediterran mariniert in Rosmarin, Oregano und Knobfi
  - ☐ 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
- ☐ Lammballchen mit Pinienkernen, goldenen Rosinen, auf Kräuter-Honig-Minze-Dip
- ☐ Asiatische Rindhackballchen an Zitronengrasstängel, mit einer süßen Chilisauce

### *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 Kichererbsencreme

### *gabelig aus dem Weck-Gläschen*

- ☐ 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-Sensfüppchen (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-Glasnudeln-Salat mit selbstgemachter Chilisaucе, Mangospalten, Minze, Thaibasilikum und Thaischnittlauch (dazu Garnelenspieße)
- 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 gepuften 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-Senfkor-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 Knobli-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 Kartoffelchen
- ☐ 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 erfüllen üch jäh 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 hätzhaftiger

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 Salzbuter un Pumpernickel



### *Marmorkooche op Kölsch*

Kleines Marmorküchlein op Salzbuter 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. Hüeck weed dä  
Kooche ävver vür allem met de Köch de deutschen Wirtschaftswunderzeit  
assoziiert.



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

# Non – Food

## Besteck

	Anzahl
<input type="checkbox"/> Kuchengabeln	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Dessertlöffel kurz	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Dessertlöffel lang	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Suppenlöffel	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Messer und Gabeln	<input type="text"/>

## Teller

	Anzahl
<input type="checkbox"/> Teller (klein)	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Teller (mittel)	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Teller (groß)	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Suppenschalen	<input type="text"/>

## Gläser

	Anzahl
<input type="checkbox"/> Wassergläser	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Weingläser	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Sektgläser	<input type="text"/>

## Service material

	Anzahl
<input type="checkbox"/> Serviceschürzen	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Tablett für Gläser	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Service-Tablett - Flyingbuffet	<input type="text"/>

## Dekorationsmaterial

	Farbe	Anzahl
<input type="checkbox"/> Tischdecke (Rolle)		
<input type="checkbox"/> Hussen (weiß)		
<input type="checkbox"/> Hussen (grau)		
<input type="checkbox"/> Hussen (grün)		
<input type="checkbox"/> Servietten		
<input type="checkbox"/> Tablettdeckchen		

## Küchentechnik

	Anzahl	
	1	2
<input type="checkbox"/> Wärmestation (elektrisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Wärmestation (Brennpaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Outdoor

	Anzahl	
	1	2
<input type="checkbox"/> Pavillon mit Seitenwänden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sonnenschirm	<input type="checkbox"/>	