

Green

Regine Will · Catering · Finger- und Tellerfood

Cuisine



Leckerliste 2019

Gemüsig - Fingerfood

aufgelegt

- Ziegenfrischkäse mit Fleur de Sel in Curry-Filoteigkörbchen, mit hausgemachtem Feigen-Confit oder mit Aprikosen-Ingwer-Pesto
- Focaccine (Mini-Pizza) mit Artischocken, Gorgonzola und frischem Oregano
- Focaccine mit Rosmarin-Kartöffelchen und Bergkäse
- Tarteletts (Mini-Quiche) mit
 - karamellisierten Zwiebeln nach Nizza-Art mit frischem Oregano
 - karamellisierten Honig-Tomaten auf Ziegen-Frischkäse mit Black Powder
 - Linsenvariation, hausgemachtem Tomatenpesto, und gerösteten Tandori-Mandeln
 - Kräuter-Crème-fraîche-Haube auf gegrillter Auberginen-Mousse
 - Paprika, Basilikum, Feta und Haselnüssen
 - Pilzen und Frühlingszwiebeln, auf türkischer Ajvar-Crème

gerollt

- Börrek – indische Kartoffelfüllung mit frischem Spinat, Feta und kandierten Walnüssen
- Börrek – mediterrane Füllung mit Schafskäse, Paprika, Bohnen 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, Lauchgemüse und kandierte Cashewkernen
- Indisches Spinat-Lauch-Feta-(Gorgonzola)-Küchlein mit Cranberries und kandierte Walnüssen
- Orientalischer Kartoffel-Linsendal mit marinierten Paprika- oder Auberginentatar und Koriander
- Vietnamesisches Champignons mit Prinzessböhnchen oder grüner 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 Zucchini, Aubergine und Paprika 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 und Basilikum
- 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
- Lammällchen mit Pinienkernen, goldenen Rosinen, auf Kräuter-Honig-Minze-Dip
- Asiatische Rindhackällchen 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-Confit-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

- 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 Zucchini und frischem Baguette
- Kalbs- oder Lammragout in Balsamico-Portwein-Jus, dazu Basilikum-Gorgonzola-Knödel mit Tomaten-Dattelpott und Olivenmarmelade
- In Pflaumenwein und Ingwer mariniertes Roastbeef, umhüllt von einer Kräuterkruste aus Rosmarin, Zitronenthymian, Oregano und mehr, dazu gefüllte Linsen-Kartoffelschiffchen
- Pfannengerührtes Lamm mit Frühlingszwiebeln, Sesamkörnern und Ananas, dazu Zitronenreis
- In Balsamico geschmortes Lamm mit Rosmarin und kandierten Zwiebeln
- Gegrilltes Lammfilet mit Harissa auf Auberginenpüree und Fladenbrot
- Indisches oder asiatisches Gemüsecurry mit mariniertem Schweine- oder Hähnchenbrustfilet
- Hähnchenbrustfilet, in Serranoschinken und Salbeiblatt gewickelt mit Balsamico-Linsen-Variation, dazu Ofenkartoffeln mit mediterranen Kräutern und roten Zwiebelvierteln
- Mediterran mariniertes Schweinefilet in Kräuter-Weinsauce, dazu gefüllte Kartoffelschiffchen

Suppig - Tellerfood

Mediterrane Tomaten-Suppe mit Black Powder und Frischkäse-Basilikum-Pesto

- Asiatische Tomaten-Ingwer-Suppe
- Senfsüppchen
- Suppe von in ihrer Schale gegrillte Rote Beete mit Kokoscrème und Gurken-Salsa
- Süppchen von gegrillter gelber Paprika mit frittiertem Mozzarella
- Petersilienwurzelsuppe mit Chili-Rotwein-Pflaumen-Dip oder Auberginen-Knusperrolle
- Fruchtige Kürbissuppe mit Ingwer und Zimt-Croutons
- Rote Zwiebelsuppe mit Portwein und Zimtblüte
- Süßkartoffelsuppe mit Kreuzkümmel, Kokosmilch und frischem Koriander
- Erbsen-Wasabi-Suppe mit Karottenschaum
- Sellerie-Safran-Orangen-Suppe mit Koriander-Kokos-Gremolata
- Sellerie-Porree-Suppe mit Petersilien-Gremolata
- Möhren-Ingwer-Suppe mit frischen Curryblättern oder Minze
- Kastaniencrèmesuppe mit Cognac, dazu Rosmarin-Aprikosen-Gremolata
- Indische Linsensuppe mit Kichererbsen, Tomaten, Kreuzkümmeljoghurt und Pappadums
- Asiatisches Kräuter-Kokos-Süppchen mit Lachs und gebratenen Chili-Garnelen
- Spargel-Zitronengras-Suppe
- Wassermelonensuppe

Salatig - Glasfood

- Internationaler Nudelsalat mit hausgemachtem Tomatenpesto, frischen Dattel-Tomaten, Oliven, Linsenvariation und gerösteten Tandori-Mandeln, auf Rucola
- Pfeffer- oder Chili-Bandnudelsalat mit edlem Basilikumöl oder geröstetem Sesamöl, dazu Oliven, Weintrauben, Mohn, kandierten Walnüsse und Parmesanspäne (Spargel in der Saison)
- Thailändischer Kräuter-Glasnudeln-Salat mit selbstgemachter Chilisauce, Mangospalten, Minze, Thaibasilikum und Thaischnittlauch (dazu Garnelenspieße)
- 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 Bulgursalat mit raffinierter Gemüse-Variation, Linsen, Cranberries, Minze und gerösteten Mandeln auf Rucola
- Red Taboulé: Roter Couscoussalat mit Schafskäse, Cranberries, Minze, Granatapfelkernen und Wassermelone, mit selbstgemachtem indischem Gewürzöl-Berbere und Gurkensalsa
- Kichererbsensalat 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
- Asiatischer Wasabi-Kräuter-Krautsalat mit Mango, Granatapfelkernen und frischem Koriander, (dazu Chili-Garnelen)
- Bunter Spargel-Minz-Salat mit Senf- und Sesamkörnern

Fischig – Fingerfood

aufgelegt

- Filoteigkörbchen mit Schalotten, Büsumer Nordseekrabben und Gruyère-Käse
- Skordaliabällchen - Kartoffelbällchen mit Nori-Algen und Knoblauch

gespießt

- "Tod Man" - asiatische Lachstaler mit grünen Spargelspitzen, Ingwer, Korianderwurzeln und Limonenblättern, dazu eine selbstgemachte Chilisauce mit Sternanis
- 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 Chilifäden und Kräuterfrischkäse *
- ***statt Lachs geräucherte Forelle, Thunfisch oder Schinkenstreifen*

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- Gebratene Garnelen mit Früchten und einer selbstgemachten Chilisauce auf Sauerrahm-Mousse

Fischig - Tellerfood

- Kräuterrotbarbe auf Spinatnest in Filoteigkörbchen
- 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
- Fisch-Curry aus dem Wok mit Chili, Ingwer, Kokosmilch, dazu Zitronen-Basmatireis
- Pasta al Limone, dazu gebratene Garnelen oder Shrimps, mit frischem Gemüse und Kräutern
- Lachsfilet in einer Safran-Wein-Sahnesauce, dazu Penne mit frischem Gemüse und Kräutern
- 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 in Biskuitmantel
- Feinster Schokoladenkuchen mit Chilizucker und Schokoladen-Holunderblüten-Sirup
- Trüffelsteine von edelster Schokolade mit Vanilleschotenmark, Kakaostaub oder Chiliflocken

gespießt

- Schokoladentrüffel-Törtchen mit Basilikum-Limetten-, kandierten Veilchenblüten- und Chilizucker, auch mit Tonka-Bohnen-Geschmack
- Schoko- oder Mandel-Wiener-Mättchen-Kreationen mit Himbeer, Zitrone-, Mango- oder Mocca-Mascarpone-Buttercrème :)
- Frankfurter-Törtchen al la Marianne

löfflig aus dem Weck-Gläschen

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