

Green

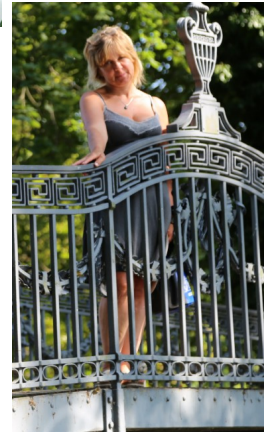
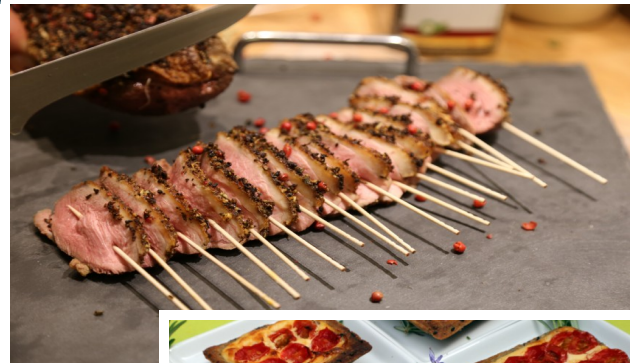


Fingerfood Catering Regine Rößner

Cuisine

Leckerliste 2025

Mobil: 0163 262 8159



Name:

Lieferadresse:

Telefon:

Datum der Lieferung:

Anlieferungszeit:

ca.

Anzahl der Gäste:

Anlass & Anmerkungen:

Gemüsig - Fingerfood

aufgelegt

- Ziegenfrischkäse mit Fleur de Sel in Curry-Filoteigkörbchen mit hausgemachter Feigen-Marmelade
- Picandou (Ziegenkäsetaler) in Zucchiniastreifen gewickelt
 - mit Dattelmus
 - mit Ananas-Confit
 - mit Möhren-Sternanis-Confit
- Focaccine mit Artischockenherzen, Gorgonzola und frischem Oregano
- Focaccine mit Rosmarin-Kartoffelchen 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
 - Kräuter-Crème-fraîche-Haube mit Artischockenherzen-Stücke
 - Bunte Paprika mit Basilikum und Feta
 - türkischer Ajvar-Crème mit Pilzen und Frühlingszwiebeln
- Flammküchlein mit Crème-fraîche
 - mit grüner Pefferoni, Feta, geschmorten Zwiebeln und Oregano
 - mit Äpfeln und Zwiebeln
 - mit Sauerkraut und Oliven
 - natürlich auch nach Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck
- Wiener-Korn an Korn-Schnitzelchen
 - mit gegrillten Pilzen in einer Soja-Sahne-Soße

gerollt

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

gerollt und gespießt

- Spinat-Roulade mit Kräuter- oder Wasabi-Frischkäse und Mango
- Spinat-Roulade mit grüner Pfeffer- 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
 - Feta und Basilikum
 - Mandel-Frischkäse und Minze
 - Oliven-Kapern-Tapenade
 - Wasabi-Frischkäse
 - Orangen-Mascarpone-Parmesan-Crème
 - orientalischer Kichererbsen-Crème (vegan)
 - türkischem Ajvar (Paprika-Crème) und glatter Petersilie (vegan)

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- Gegrillte Honig-Tomaten mit Oliven und Pinienkernen, auf Kräuter-Parmesan-Polenta mit grünem Spargel oder Böhnchen
- Seitlinge (Pilze) auf mediterraner Kräuter-Pannacotta mit gewürzten und kandierten Walnüssen
- Artischocken-Stückchen in Crème-fraîche mit getrockneten Tomaten, goldenen Sultaninen, Macadamia und frischem Oregano
- Safran-Kürbiscrème mit Ziegenfrischkäse, Lauch und kandierten Cashewkernen

- Orientalischer Kartoffel-Linsendal mit gegrillter Paprika und kandierten Körnern
- Asiatisch marinierte Champignons mit Prinzessböhnchen oder grünem Spargel, Ingwer, Sojasauce und geröstetem Sesamöl
- Apple Crumble mit Stilton-Käse o.a. und gewürzten Pecannüssen
- Kandierter Sellerie-Apfel-Kompott mit Nüssen, wer will mit Zimt

Gemüsig – Tellerfood

auch als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten,

- Bunte Paprika-, Zucchini- und Auberginenröllchen mit Kräuter-Polenta-Parmesan-Füllung
- Kartoffelschiffchen mit einer Kräuter-Kartoffel-Linsen-Füllung, dazu eine feine Sahne-Sauce
- Gemüsecurry von gegrillter Aubergine, Süßkartoffeln, Kichererbsen, frischen Kräutern und Kokoscrème, dazu Basmati-Reis oder Couscous

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 und Thaikräutern
- Gegrilltes Lammfilet mit Harissa auf Auberginenpüree
- Hähnchenbrustfilet Saté-Spieße
 - mediterran mariniert in Rosmarin, Oregano und Knoblauch
 - asiatisch mariniert in Zitronengras, Limettenblättern und geröstetem Sesamöl
 - indisch mariniert mit Garam-Masala, nach Wunsch mit Koriander
 - in Mandel-Hülle mit Kardamom und Tandori-Masala
 - in afrikanisch gewürzter Erdnusskruste mit Granatapfelkernen

- Lammbällchen mit Pinienkernen, goldenen Rosinen, auf Kräuter-Honig-Minze-Dip
- Asiatische Hackbällchen mit einer süßen selbstgemachten Gewürz-Chilisauce

aufgelegt

- Wiener-Schnitzelchen us kölscher Kösch met Bio- Zitronsche
- Kölsche Frikadellsche met leckerem Mostert
- RainBurger – däftisch met Kölsch dobei

gerollt & gespießt

- Entenbrust-Spieße mit mediterraner oder asiatischer Kräuterkruste
- Hähnchenbrustfilet- oder Kalbsröllchen mit
 - Gorgonzola, Walnüssen und Basilikum
 - französischer Oliven-Tapenaden-Füllung
 - Feta und Basilikumblättern
 - Orangen-Mascarpone-Parmesan-Crème

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- Roastbeef- oder Rinderfilethäppchen mit gegrillter Paprika, Basilikum und Orangenpfeffer
- Asiatisch gedämpftes Schweinefilet auf Wasabi-Krautsalat mit Zitronengras, Minze, Zitronenblättern, selbstgemachter Chilisauce und Thaispargel (auch ohne Salat möglich)
- Tafelspitzröllchen mit Zitronengrasvinaigrette auf thailändischer Kräuter-Capellini Nr. 1-Salat mit selbstgemachter Chilisauce, Mangospalten, Minze, Thaibasilikum und Thaischnittlauch (auch ohne Salat möglich)
- Allgäuer-Hütt'n-Wurstsalat von feinstem Alm-Leberkas und Wies'n-Bergkas, mit in Senf gedünsteten Zwiebeln, Gewürzgurken und Kräuterweinessig

Fleischig – Tellerfood

- Indisches oder asiatisches Gemüsecurry mit mariniertem Rinder-, Schweine- oder Hähnchenbrustfilet
- Hähnchenbrustfilet, in Serranoschinken und Salbeiblatt gewickelt mit Balsamico-Linsen-Variation
- Mediterran mariniertes Schweinefilet in Kräuter-Weinsauce, dazu gefüllte Kartoffelschiffchen

Suppig – Gemüsig

- Mediterrane Tomaten-Suppe mit Black Powder und Frischkäse-Basilikum-Pesto
- Orientalische Tomaten-Ingwer-Suppe mit Kreuzkümmel
- Kartoffel-Lauch-Süppchen
- Süppchen von gegrillter Roter Beete mit Kokoscrème und Gurken-Salsa
- Süppchen von gegrillter gelber Paprika
- Petersilienwurzelsuppe mit Chili-Rotwein-Pflaumen-Dip
- Fruchttige orientalische Kürbissuppe mit Ingwer und Zimt-Croutons
- Süßkartoffelsuppe mit Kreuzkümmel und Kokosmilch
- Erbsen-Kartoffel-Wasabi-Suppe (auch mit gebratenen Mettstückchen)
- Sellerie-Safran-Orangen-Suppe mit Kräuter-Kokos-Gremolata
- Möhren-Ingwer-Suppe mit frischen Curryblättern
- Kastaniencrèmesuppe mit Gin, dazu Rosmarin-Aprikosen-Gremolata
- Indische Linsensuppe mit Kichererbsen, Tomaten, Kreuzkümmel-Joghurt
- Oma Trudi's französische Zwiebelsuppe

Suppig – Fleischig

- Italienisches Kalbsragout mit mediterranem Gemüse
- Krüstchengulasch mit und ohne Sauerkraut
- Italienische Minestrone mit Beinscheiben-Fleischstücke (auch vegan möglich)

Suppig –Fischig

- Asiatisches Kräuter-Kokos-Süppchen mit Lachs und gebratenen Chili-Garnelen (auch vegan möglich)
- Safran-Weinsüppchen mit Lachs und Garnelen

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 und Granatapfelkernen
- Asiatischer Kartoffelsalat mit Ingwer, Sesamöl, Erdnusskernen, Salatgurke und Zwiebeln
- Mediterraner scharfer Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Mozzarella-Kugeln, frischem Basilikum, Rosmarin und Oliven in einer Senfkorn-gedünsteten Zwiebel-Vinaigrette
- Orientalischer Couscous-Salat mit raffinierter Gemüse-Variation, Linsen, Cranberries, glatte Petersilie, Minze und gerösteten Mandeln

- Red Taboulé: Roter Couscous-Salat mit Schafskäse, Cranberries, Minze, Granatapfelkernen und Wassermelone, mit selbstgemachtem indischem Gewürzöl-Berbere und Gurkensalsa
- Marokkanischer Kräuter-Reissalat mit geröstetem Sesamöl, Datteln, Weintrauben, Böhnchen und kandierten Walnüssen
- Kichererbsen-Salat mit Cherrytomaten, Oliven, Artischocken, roten Zwiebeln und frischem Koriander, mit selbstgemachtem Garam Masala auf grüner Salatvielfalt
- Grüne Salatvielfalt mit frischen Früchten, kandierten Körnern und Kernen mit fruchtiger edler Salatsauce im Reagenzglas

Fischig – Fingerfood

aufgelegt

- Moin Moin- Filoteigkörnchen mit Schnittlauch und frischen Borkumer-Nordseekrabben
- "Tod Man" - asiatische Lachs-Garnelen-Taler mit grünen Spargelspitzen, Thaikräutern, dazu eine Chili-Sternanis-Sauce

gerollt & gespießt

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

**statt mit Lachs, gerne auch mit Thunfisch oder geräucherter Pfeffer-Forelle*

gabelig aus dem Weck-Gläschen

- Gebratene Knobli-Garnelen mit südländischem Obstsalat und einer selbstgemachten Chilisaucе auf Sauerrahm-Mousse

Süßig - Finger-, Teller- und Glasfood

aufgelegt

- Hausgemachte Eisbombe mit zweierlei Mascarponefruchtcrème im Biskuitmantel
- Trüffelsteine von edelster Schokolade mit Vanilleschotenmark, Kakaostaub oder Chiliflocken

gespießt

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

löfflig aus dem Weck-Gläschen

- Schokoladen-Vulkan-Küchlein mit eingebackenen Himbeeren
- Rhabarber-Erdbeer-Auflauf mit Joghurt-Haube und Macadamia-Butterstreusel
- Tablerone-Mousse au Chocolat mit einer edlen fruchtigen Gewürzsauce
- Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeer- oder Erdbeersauce
- Zitronen-Kardamom-Crème aus weißer Schokolade und Joghurt
- Zitronenbuttermilch-Mousse mit Macadamia-Butterstreusel und Kräuter-Honig, Mango- und Himbeersauce
- Indische Mangocrème mit Kardamom und Macadamia-Butterstreusel
- Brombeer Mascarpone-Mousse mit Cassis-Likör-Beeren
- Basilikum-Tiramisu mit Biskuitschicht und Erdbeer- oder Himbeer-Ragout
- Orientalische Crème Caramel mit Granatapfelkernen
- Caipirinha Mousse mit Schwips (Malibu)- So schmeckt der Sommer

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*
Leckerer gekochter 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, Röbbekruck, udder söns irgend jet!
Mer erföllen 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 Pumpnickel
- Marmorkooche op Kölsch*
Kleines Marmorküchlein op Salzbuter un Pumpnickel



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. Hüek weed dä Kooche ävver vür allem met de Köch de deutschen Wirtschaftswunderzeit assoziiert.



Wiener-Schnitzelchen us kölscher Kösch

Ehz en Mühl met Salz, dann en Ei met enem Schuss Rohm un zom Schluss dat Schnetzele us de Eifel en gewürztem Paniermühl 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 resselichen Zutaten - Eier, Pfeffer, 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.



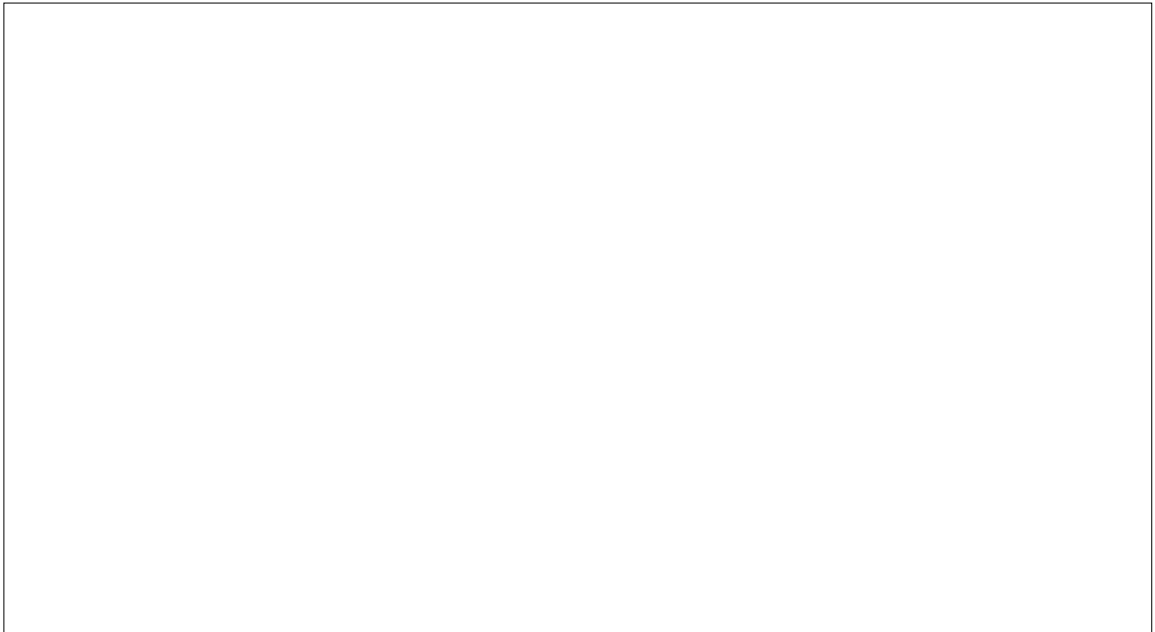
Rainburger

Zwei leckere Rievkoochelschen schnukeln met enem kölschen Frikadellchen. Wat kütt dobei erus?

En Burger dä do en dingem Levve nie mih verjesse wirst.



Ne besonderen Wunsch aan de „Kölsche Eck“?



Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

Uns kölsche Ecke bei Green Cuisine

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"/>
<input type="checkbox"/> Sektkühler	<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"/>	
<input type="checkbox"/> Hussen (weiß)		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Hussen (grau)		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Hussen (grün)		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Servietten	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Tablettdeckchen	<input type="checkbox"/>	

Küchentechnik

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