



**ENGISCH  
CATERING**

**ANGEBOTSVORSCHLÄGE**

# UNSERE PHILOSOPHIE

Das Geheimnis hinter einem gelungenem und köstlichem Gericht ist ein einfaches Konzept welches wir stets befolgen.

Unser Konzept der drei Säulen:

1. Hochwertige Zutaten — Nur aus feinen Zutaten können feine Speisen entstehen.
2. Frische Zubereitung — Mit dem richtigem Garpunkt langes Warmhalten vermeiden.
3. Präsentation — Durch gekonnte Garnituren köstliche Gerichte Kunstvoll präsentieren.

Durch die frische Zubereitung vor Ort vermeiden wir lange Warmhaltezeiten, die sich negativ auf die Qualität und das Aroma der Speisen auswirken.

Mit dieser Philosophie unterscheiden wir uns von anderen Unternehmen.

Ein einfacher Plattenherd ist in den allermeisten Küchen vorhanden. Weiteres Equipment bringen wir mit. Sollte eine Zubereitung vor Ort nicht möglich sein, so können wir die Speisen auch selbstverständlich anliefern oder eine mobile Küche aufbauen.

# VORSPEISEN

Lachswürfel mit Meerrettichcreme, garniert mit grünem Spargel und Garnelen

Büffelmozzarella mit Rispentomaten und Basilikumpesto dazu Balsamico

Anit-Pasti mit Paprika, Champignons, Zucchini und gefüllte Peperoni, dazu Balsamico und Parmesan

Garnierte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Garnelenspieße dazu Meerrettich und Honig-Senfsoße

Feine Schinkenauswahl ( Parma-, Wachholders. ) mit Melonenfilets

Spargel-Schinkenröllchen mit Eiersalat ( Saison Angebot )

Geräucherte Putenbrust mit Ananasschiffchen, dazu Curry-Mango-Dip

Garnelenspieße mit bunter Salatbeilage dazu Kräuterbutterbaguette Partyfrikadellen ( Besonders würzig ! )

„Pattys“ ( Indische Spezialität )

( Indische Blätterteiglinge mit Hackfleischfüllung vom Rind )

# FINGERFOOD

Indisches „Chicken Tandoori“ mit Raita und Papadum  
( Serviert auf dem Fingerfoodlöffel )

Gebratene Garnelen mit Chili-Dip (Serviert auf dem Fingerfoodlöffel)

Fingerfoodlöffel „Mexico“ Chili-Hackfleisch mit Käse-Dip und Nachos

Wrap mit Räucherlachs, Meerrettich und Rucola „Spundekäs“ mit Knusperbrezel

Tomate-Mozzarellaspieß mit Pesto ( im Gläschen )

Partyfrikadelle auf griechischen Bauernsalat ( im Gläschen )

„Bruchetta“

Baguette mit würziger Tomatenaufgabe

Blätterteiglinge mit Spinatfüllung Canapes mit feinem Belag

Fruchtspieße mit Vanille-Dip

# **SALATE**

Feldsalat mit Kartoffeldressing dazu Apfelstreifen und gerösteter Speck

Bunte Blattsalate der Saison mit marinierten Hähnchenbruststreifen

Italienischer Brotsalat mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten und Balsamico

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse und Oliven

Pikanter Nudelsalat mit Schinken, Eierecken und Erbsen in cremiger Joghurtsoße

Krautsalat mit Möhren in würziger Soße

Bunter Kartoffelsalat mit Radischen und Gurken Tortellini-Salat mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Broccoli

Geschichteter Salat „Mexikanische Art“ mit knackigem Eisbergsalat, gebratenem Rinderhackfleisch ( pikant mariniert mit Chili und Paprika ) Tomaten, Gurken, Kraut und Taccos

Karotten-Orangensalat im süß-sauren Chili Dressing

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Fleischwurst, Emmentaler, Zwiebeln und Gurken

# VOM RIND

Zarter Rinderschmorbraten „Burgunder-Art“ in Rotweinsauce Zwiebelschmorfleisch vom Rumpsteak, rosa geschmort

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Gurken und rote Bete

Würziges Pfefferhacksteak vom Rind, in der Sauce geschmort

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfel

„Chili con carne“

Pikanter Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen, Mais und Chili

„Saltimbocca“

vom Kalbsrücken mit Weißweinsauce ( mit Parmaschinken und Salbei gebacken )

„Kheema“

( Indisches Hackfleischgericht vom Rind mit Basmati-Gewürzreis )

# VOM SCHWEIN

Partyschnitzel vom Schweinefilet mit Zitronen

Gepökelter Krustenbraten von der Schweinekeule mit Rosmarinsoße

Schweinefilet, am Stück gebraten, in cremiger Champignonsoße

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebelsoße

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in pikanter Pfefferrahmsoße

Würzige Wurstpfanne mit Nürnberger, Cabanossi und Paprikastreifen

# FISCH

Lachsfilet in Safran-Weißweinssoße

Gebratenes Zanderfilet mit Senf-Dillsoße

Gebratene Riesengarnelen mit Kräuterbutter

„Indisches Fisch-Curry“ in Cocosnuss-Currysoße

# GEFLÜGEL

Ofenschnitzel „Tomate-Mozzarella“ von der Hähnchenbrust

Hähnchen „süß-sauer“ mit Ananas, Frühlingszwiebeln und Möhren

Putenstreifen mit würziger Erdnuss-Chilisoße und knackigem Wok-Gemüse

Putengeschnetzeltes in Champignonsoße

„Piccata Milanese“ von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsoße  
(Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle gebacken)

Marinierte Putenbrust mit Orangen-Currysoße

Indisches Tandoorihähnchen in pikanter roter Joghurtmarinade

„Chicken-Masala“  
( Indisches Hähnchenragout in pikanter Soße )



# VEGETARISCH

Gnocchipfanne mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln  
dazu eine Sahnige Tomatensoße

Knackiges Wok-Gemüse in süßer Chilisoße

Geröstete Schupfnudeln mit Broccoli und Paprika dazu Kräuter-Sahnesoße

Kartoffel-Gemüsegratin

Überbackene Ofenkartoffel mit Blattspinat und Käse

„Chole Xacuti Masala“  
( Kichererbsenragout )

Samosas  
( Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsefüllung )

„Dal“  
( Linsengemüse mit Basmatireis )

# BEILAGEN

Kartoffelgratin

Rosmarin-Kartoffeln

Butterspätzle

Basmatireis

Gefüllte Kartoffelknödel

Tagliatelle (Bandnudeln)

# GEMÜSE

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli und Möhren dazu Sc. Hollandaise

Gebratene Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons

Spargelragout mit Zuckerschoten ( Saison Angebot )

Winterliche Gemüseauswahl mit Kohlrabi à la creme, Speckrosenkohl und Möhren

# SÜßE NACHSPEISEN

Mousse au chocolate  
( selbst gemacht ! )

Mousse von der weißen Schokolade  
( selbst gemacht ! )

Kokoscreme mit Mangopüree

Panna-Cotta mit Himbeersoße

Früchtefilets mit Vanille-Dip

Vanille-Schmandcreme mit Zimtpflaumen

Bratapfel-Marzipancreme Tiramisu mit Amaretto



**ENGISCH  
CATERING**

**ENGISCH CATERING  
MAINSTRASSE 69  
65451 KELSTERBACH  
GERMANY**

**[www.ENGISCH-CATERING.de](http://www.ENGISCH-CATERING.de)**