

Straub
CATERING

CLASSICS 3

BBQ 10

DER
BESONDERE
ANLASS 16

FINGERFOOD 20



Classics

SPEYRER BUFFET
ITALIENISCHES BUFFET
SPANISCHES BUFFET
FRANZÖSISCHES BUFFET
BUFFET EXQUISIT
„BUFFET 3“
BRUNCHBUFFET

3

UNSER KLASSIKER

BUFFET 3

- 🍷 Kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit Brokkoli und Mandelbutter
- 🍷 Hähnchenschlegel mit einer Paprika-Rosmarin-Marinade
- 🍷 Medaillon vom Schwein in einer Champignonrahmsauce mit Speckbohnen und Kartoffel-Lauchgratin
- 🍷 In Dornfelder geschmorter Rinderbraten von der Semmerrolle mit glacierten Karotten und Spätzle

SPEYRER BUFFET

...VORSPEISEN...

Kleine Frikadellen an Kartoffel-Gurkensalat
Mild geräuchertes Bachforellenfilet an Apfel-Selleriesalat
Marinierter Schwartenmagen mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
Winzerkäse mit einer Traubenvinaigrette
Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
Brezel

...SUPPE...

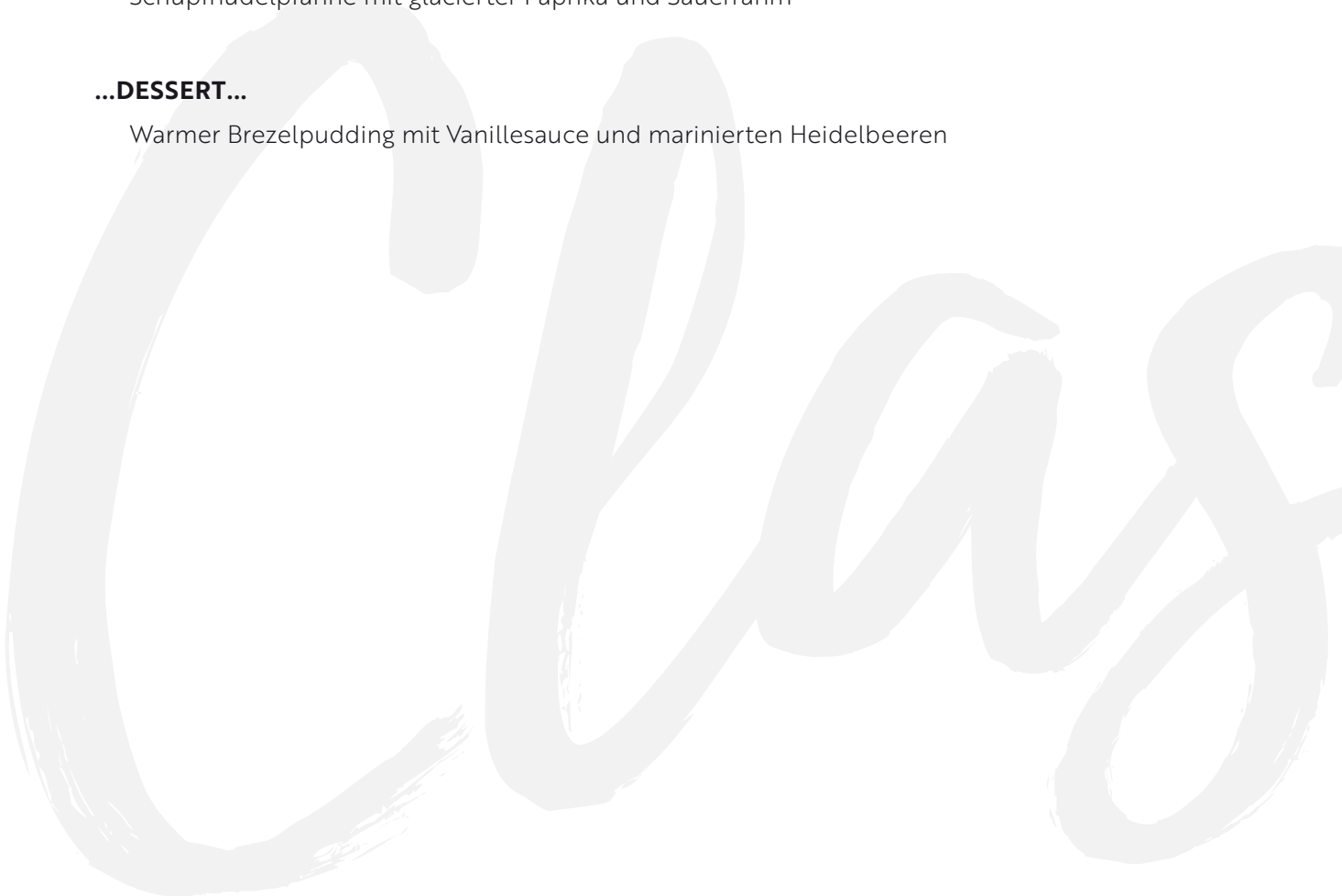
Speyrer Brezelsuppe mit Wurzelgemüse und Brezelcrôutons

...HAUPTGANG...

Kleine Saumagenbratwurst
Frische kleine Leberknödel aus dem Würzsud
Bratensauce
Sauerkraut mit Riesling verfeinert
Kartoffelpüree mit Nussbutter
Schupfnudelpfanne mit glasierter Paprika und Sauerrahm

...DESSERT...

Warmer Brezelpudding mit Vanillesauce und marinierten Heidelbeeren





ITALIENISCHES BUFFET

...VORSPEISEN...

Italienischer Brotsalat mit Grana Padano und mediterranen Kräutern
Tomaten-Mozzarellasalat
Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsoße)
Luftgetrocknete Coppa di Parma mit gebratener Paprika
Spaghettinisalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto
Italienischer Landschinken mit Melone und eingelegten Oliven
Ciabatta

...HAUPTGANG...

Piccata von der Hähnchenbrust mit gebratenem, mediterranem Gemüse
Frische Tagliatelle in leichtem Kräuterolivenöl
Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbeijus
Bohnen-Olivengemüse in Tomatensugo
Gratinierte Rosmarinpolenta

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Panna cotta mit Erdbeermark
Tiramisu

grins

SPANISCHES BUFFET

...VORSPEISEN...

Marinierter Butterfisch mit gebratener Paprika und Frühlingslauch
Spanischer Serrano-Schinken mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten
Gebratene Hähnchenbrust mit einer Mangovinaigrette, Frühlingslauch und Pinienkernen
Mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo und Oliven
Milde Schafskäsecreme im Gläschen mit Basilikumpesto
Gegrillte Zucchini und Aubergine mit einer pikanten Mojo-Rojo-Sauce
Eingelegte Oliven
Ofenfrisches Weißbrot

...HAUPTGANG...

Kleine Rinderhackbällchen in einem fruchtigen Tomatensugo mit Thymian-Reis
Filetmedaillons vom Schwein in Sherry-Rahm-Sauce mit gratinierter Limonen-Polenta
Warme Gemüsetortilla mit Schafskäse und Paprika

... DESSERT IM GLÄSCHEN...

Gebackene Eiercrème mit marinierter Mango
Spanischer Mandelkuchen mit einer Zartbitter-Schokoladenmousse





FRANZÖSISCHES BUFFET

...VORSPEISEN...

Entenleberterrine mit karamellisierten Cranberries
Rosa pochierter Kalbstafelspitz mit grüner Joghurt-Minzsaure
Quiche Lorraine
Salat von gebratenem Blumenkohl, Flusskrebse und gerösteten Mandeln
Ziegenfrischkäsecreme mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
Ofenfrisches Baguette

...HAUPTGANG...

Ragout von der Rinderbacke mit geschmortem Wurzelgemüse und Kräutertagliatelle
Meerbarbe auf gebratenem Fenchel mit einer Safransauce und saftigem Gemüse-Bulgur
Gratinierter Weizengrießflan auf mediterranem Gemüse mit Pinienkernen und Estragon

... DESSERT IM GLÄSCHEN...

Mousse au Chocolat mit marinierten Sauerkirschen
Tarte Tatin (Apfelkuchen) mit einer Bourbon-Vanille-Mousse

... KÄSE...

Französische Käsevariation mit hausgemachter Schalottenmarmelade und frischem Baguette

grins

BUFFET EXQUISIT

...ZUM EMPFANG...

Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen herzhaften Füllungen
(Lachscreme, Frischkäse, Schinken, Champignons)
Grissini mit italienischer Coppa
Bruschetta

...VORSPEISEN...

Luftgetrocknete Bresaola mit Artischockenherzen in Limonen-Basilikum-Öl
Rosa gebratene Entenbrust mit Belugalinsen und Balsamicokaramell
Buttermakrele in Zitronengras-Ingwer-Marinade mit Orangen-Fenchelsalat
Räucherlachs im Crêpemantel mit Kräuterfüllung
Ziegenkäse im Gläschen mit Bulgur und Cranberries
Gemischter Brotkorb

...SUPPE...

Markklößchensuppe

...HAUPTSPEISEN...

In Barolo geschmorte Kalbssemmerrolle mit glaciertem Wurzelgemüse und
Nussbutter-Kartoffeln
Mit mediterranen Kräutern gebratene Maispouardenbrust an Austernpilz-Sauce
und Schupfnudeln mit Thymianbutter

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Panna cotta mit Passionsfrucht
Getrüffelte Mousse au Chocolat mit Mango



BRUNCHBUFFET

...KALTE VORSPEISEN...

Luftgetrocknete Coppa di Parma mit gebratener Paprika
Roastbeef vom Pfälzer Weideochsen mit Sauce Tatar
Saftiger, gekochter Hinterschinken
Schwarzwälder Schinken mit Essiggurken
Bierschinken und Lyoner Wurst
Duett von Emmentaler und Edamer mit Walnüssen
Französischer Camembert mit Trauben
Antipasti-Variationen mit gegrillter Paprika, Aubergine und Zucchini
Tranchen vom gebeizten Lachs auf marinierten Gartengurken und Pommerysenf-Sauce
Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Tomaten-Mozzarellasalat
Gemüsesticks mit Kräuterquark

DAZU REICHEN WIR

Brötchen | Frisches Baguette | Butter

SÜßES

Marmelade | Honig | kleine Croissants | Süße Teilchen

...WARME SPEISEN...

Rührei mit Räucherspeck
Kleine Piccata von der Maispouardenbrust mit glacierten Karotten und Spätzle
Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit grünem Madagascarpfeffer
Ratatouille und Kartoffelgratin
Mini-Fleischbällchen in Tomatensugo mit Basmatireis und Sesam

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Frischer Obstsalat mit Holunderblütensirup
Mousse au Chocolat



BBQ

U.S. BBQ-BUFFET
 GRILLBUFFET I
 GRILLBUFFET II
 RODIZIOBUFFET
 ORIGINAL TRAEGER-SMOKER-BUFFET

DAS BESONDERE **FLEISCH!!!!**

Auf Wunsch bieten wir ihnen das ganz besondere Premium-Fleisch:
 (TAGESPREISE)

- 🍷 Dry Aged Roastbeef und Rinder-Entrecote
- 🍷 Tomahawk Steak (1200-1300g)
- 🍷 Porterhouse Steak (700-800g)
- 🍷 T-Bone-Steak (500-600g)
- 🍷 Wagyu-Beef aus Australien (Roastbeef, Entrecote und Hüfte)
- 🍷 U.S.Beef (Filet, Roastbeef, Rib Eye, Hüfte, Flank)
- 🍷 Bison-Fleisch (Filet und Roastbeef)
- 🍷 Frischer Lammrücken am Knochen von Donald Russell
- 🍷 Iberico Schweinerücken



U.S. BBQ-BUFFET

...VORSPEISEN...

- Kopfsalat mit Ranch-Dressing und gekochtem Ei
- Gebratene Pimentos mit Käsedip
- Cole Slaw (Kohl-Karotten-Salat)
- Tomaten-Fenchel-Salat mit roten Zwiebeln
- Frisches Baguette

...FRISCH VOM HOLZKOHLEGRILL...

- Saftige Rinderrückensteaks in einer Whiskeymarinade mit grobem Pfeffer und Kräutern
- Feurig marinierte BBQ-Spareribs
- Würziges Pulled Pork

...BEILAGEN AUS DEM CHAFING DISH...

- Gebackene Kartoffeln mit Sour Creme
- Kleine Maiskolben aus dem Kräutersud

...DIPS...

- Barbecuesoße | Ketchup | Senf |
- Guacamole | Salsadip | Blue-Cheese

...DESSERT...

- Kleine Double-Chocolate-Brownies
- American Cheesecake mit Himbeermark

GRILLBUFFET I

...VORSPEISEN...

Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen

Knackiger Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Frischer Gurkensalat mit Crème fraîche und Kräutern verfeinert

Kartoffelsalat

Frisches Baguette

...FRISCH VOM GRILL...

Grobe Pfälzer Bratwurst

Zartes Schweinenackensteak in Paprikamarinade

Saftiges Steak von der Putenbrust in Currymarinade

Rosmarinkartoffeln

...SAUCEN & DIPS...

Pommery-Senfdip | Barbecuesoße | Ketchup | Senf

BBQ



GRILLBUFFET II

...VORSPEISEN...

Tomaten-Mozzarellasalat
Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
Vitello Tonnato vom Schwein (rosa gebratener Schweinerücken mit einer Thunfischsoße)
Spaghettinisalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto
Mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo
Krautsalat mit Paprikastreifen
Frisches Baguette

...LECKERE GRILLSAUCEN...

Barbecuesoße | Pommery-Senfdip | Kräuterquark

...FRISCH VOM GRILL...

Kleine Bratwurst nach Thüringer Art
Hähnchenbrust mit Limetten, Chili und Sesam mariniert
Kleine Rinderhüftsteaks mit Orangenpfeffer
Garnelenspieße mit Zitronengras und Ingwer mariniert

...AUS DEM CHAFING-DISH...

Gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln, Paprika, Oliven und Pepperoni
Paprika in Tomatensugo
Rosmarinkartoffeln

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Panna cotta mit Passionsfrucht
Mousse au Chocolat

...OPTIONAL...

Kleine Steaks vom Roastbeef in einer Thymian-Marinade
Saltimbocca vom schottischen Lachs

RODIZIO-GRILLBUFFET

...VORSPEISEN...

Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
Gegrillte Champignons mit Chili und Knoblauch
Tomaten-Mozzarellasalat
Krautsalat mit Paprikastreifen
Pikanter Maissalat
Mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo
Fladenbrot

...FLEISCHSPIESSE VOM RODIZIO-GRILL...

Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch mariniert
Putenbrust mit Curry und Limette mariniert

... BEILAGEN...

Gebratene Paprika in Tomatensugo
Rosmarinkartoffeln

... LECKERE DIPS...

Pommery-Senf-Dip | Kräuterquark | Tomatensalsa | Mangochutney | Senf | Ketchup

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Panna cotta mit Passionsfrucht
Rote Waldbeergrütze mit Vanillesoße

...ZUM ERGÄNZEN ODER AUSTAUSCHEN....

(Aufpreis möglich, je nach Auswahl)
Entrecôte mit Rosmarin mariniert
Argentinisches Roastbeef mit Thymian und Chili mariniert
Lammkeule mit Knoblauch mariniert





ORIGINAL TRAEGER-SMOKER-BUFFET

...VORSPEISEN...

Zweierlei Bohnensalat mit frischem Bohnenkraut
Gebratene Spitzpaprika mit eingelegten Oliven
Kartoffelsalat mit Joghurt und Speck
Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing
Brotvariation

...HAUPTGANG AUS DEM SMOKER...

Ganze, rosa gegarte Rinderhüfte mit Rosmarin und grobem Pfeffer
Saftige Spare-Rips in BBQ-Marinade
Asiatisch marinierte Garnelenspieße
Maispouardenbrust mit Chili und Limette mariniert
Halloumikäse mit Oregano und Paprika mariniert

... LECKERE DIPS...

Rouille | Cola-Curry Salsa | 7-Kräuter-Quark | Kichererbsen-Joghurt-Dip

...BEILAGEN...

Gebackene Süßkartoffeln
Tomaten-Zwiebel-Gemüse mit Okraschoten

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Quarkmousse mit Tonkabohne und karamellisierten Heidelbeeren
Johannisbeer-Tiramisu



Der besondere Anlass

DAS BESONDERE I
DAS BESONDERE II
DAS BESONDERE GRILLBUFFET

SIE HABEN DEN ANLASS, WIR MACHEN DEN REST!

Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Kommunion
oder ein runder Geburtstag - hier passt's!
Selbstverständlich sind Kombinationen
der einzelnen Buffets möglich.



DAS BESONDERE I

...ZUM EMPFANG...

Laugengebäck-Variation

...VORSPEISEN...

Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsoße)

Italienischer Landschinken mit Galia-Melone und eingelegten Oliven

Tomaten-Mozzarellasalat

Frisches Baguette

...HAUPTSPEISEN...

Piccata von der Hähnchenbrust

Frische Tagliatelle in leichtem Kräuterolivenöl

Ratatouille

Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbeijus

Bohnen-Olivengemüse in Tomatensugo

Mediterranes Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten und Oregano

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Frischer Obstsalat mit Holunderblütensirup

Der
besondere
Anlass

DAS BESONDERE II

...ZUM EMPFANG...

Grissini mit italienischer Coppa
Bruschetta

...VORSPEISEN...

Mild gereifter Schafskäse mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honig-Soße
Gegrillte Champignons mit Chili und Knoblauch
Gebratener Butterfisch in Limonen-Olivenöl mit Cous-Coussalat und Pfefferminze
Spanischer Serranoschinken auf gebratenen Zucchini mit Parmesanspänen
Frisches Baguette

...HAUPTSPEISEN...

Thymianhähnchenbrust mit Ratatouillegemüse
Nussbutter-Kartoffeln
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarin-Jus
Schupfnudeln mit Thymianbutter
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Meerrettich-Weißkohl
Butterreis

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Panna cotta mit Erdbeermark
Schokoladenterrine mit Maracujagelee

...MITTERNACHTSIMBISS ZUR AUSWAHL JEWEILS MIT FRISCHEM BAGUETTE...

Deftige Gulaschsuppe
Chili con Carne
Currywurst
Frisches Baguette



DAS BESONDERE-GRILLBUFFET

...VORSPEISEN...

Datteltomaten und Zwergmozzarella mit Basilikum und Pinienkerne
Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
Tranchen vom in Thymian gebratenen Schweinerücken in Kapern-Thunfischsauce
Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto
Mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo
Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
Frisches Baguette

...LECKERE GRILLSAUCEN...

Barbecuesoße
Pommery-Senfdip
Wasabi-Koriander Schmand

...FRISCH VOM GRILL...

Salsiccia mit Fenchel und Orange
Ganze Hähnchenbrüstchen mariniert mit würziger Grillmarinade und Kreuzkümmel
Lammhüfte mit Wildblütenhonig, Tibetsalz und Rosmarin

...AUS DEM CHAFING-DISH...

Mit Schafskäse überbackenes Kartoffel-Zucchini gratin mit Tomatenkompott
Rosmarinkartoffeln

...DESSERT IM GLÄSCHEN...

Frischer Obstsalat mit Holunderblütensirup
Duett von Mousse au Chocolat

...OPTIONAL...

Kleine Hüftsteaks vom Rind mit mediterranen Kräutern mariniert
Saltimbocca vom schottischen Lachs

...MITTERNACHTSIMBISS...

Französische Käsevariationen mit Schalottenmarmelade



Fingerfood

KALT »VEGETARISCH, FLESICH + FISCH«
WARM | SÜSS | KÄSE
WARM »AUS DEM CHAFING-DISH«
 CANAPEES
 MINILAUGENSTANGEN

FINGERFOOD ist der perfekte Snack für Feste und Partys.

Sie machen das Essen und die gleichzeitige Kommunikation so herrlich unkompliziert. Klein und praktisch erleichtern sie, während einer Veranstaltung mit Menschen in Kontakt zu treten und ganz nebenbei mit leckeren Minigerichten satt zu werden. Statt strenger Sitzordnung, lässt Fingerfood zwangloses Miteinander und Herumspazieren zu. Fingerfood lädt jeden Gast zum Probieren ein.

FINGERFOOD IM GLAS ODER PORZELLANSCHÄLCHEN
Wahlweise auf Melaminplatten mit Papierspitzen oder auf der Fingerfood-Pyramide angerichtet



FINGERFOOD **VEGETARISCH / KALT**

- F01 » Kleine gegrillte Champignons mit Sauerrahm und Kirschtomaten
- F02 » Pastasalat mit frischem Basilikum und getrockneten Tomaten
- F03 » Eingelegtes mediterranes Gemüse mit mildem Schafskäse
- F04 » Mit Thymian gebratener Fenchel auf Cous-Cous
- F05 » Kleine Kartoffeltortilla mit karamellisierter Paprika
- F06 » Ziegenfrischkäse im Gläschen mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
- F07 » Tomaten-Mozzarellaspießchen
- F08 » Frische Gemüsesticks auf Kräuterfrischkäse
- F09 » Kleiner Käsespieß mit zweierlei Trauben
- F10 » Salat von Belugalinsen mit eingelegten Artischocken
- F11 » Vegetarisches Sushi auf Chiligurke mit Wasabidip
- F12 » Salat von Minimozzarella und Kirschtomaten in Olivenvinaigrette

Finger
food

FINGERFOOD **FLEISCH / KALT**

- F13 » Scheiben vom Schweinerücken mit Thunfischcreme und Kapern
- F14 » Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef auf mariniertem Fenchel
- F15 » Tranchen vom Schweinefilet auf kleinem Ratatouillegemüse
- F16 » Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Currylinsen mit Koriander
- F17 » Hähnchenbrust mit Sesam an asiatischem Gemüse
- F18 » Tranchen vom französischen Lammrücken auf Auberginenkompott
- F19 » Fleischbällchen auf Tomatensugo und Pesto
- F20 » Entenleberterriner mit Orange auf Apfel-Sellerie
- F21 » Spanischer Serranoschinken auf gebratenen Zucchini mit Parmesanspänen
- F22 » Bresaola mit Artischockenherzen, Limone und Basilikum
- F23 » Coppa di Parma auf gebratener Paprika
- F24 » Spieße von getrockneten Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
- F25 » Feiner Geflügelcocktail mit schwarzem Sesam und Ananas
- F26 » Kleine Kartoffeltortilla mit spanischer Chorizo und eingelegter Olive
- F27 » Spießchen von der Hähnchenbrust auf Paprika-Salsa
- F28 » Minifrikadelle auf Kartoffelsalat
- F29 » Geflügelterriner auf gebratenem Spitzkohl
- F30 » Kleine Leberwurstpraline auf Quitten-Chutney
- F31 » Spießchen von der Saumagen-Bratwurst auf Kartoffel-Gurkensalat

Finger



FINGERFOOD **FISCH / KALT**

- F32 » Gebeizter Lachs auf Chili-Senfgurken und Dillcreme
- F33 » Jakobsmuschelterrinen auf gebratenen Austernpilzen
- F34 » Geräucherte Bachforelle auf Apfel-Sellerie Salat und Meerrettich
- F35 » Gebratene Riesengarnele im Reismantel auf Mango-Ananas-Chutney
- F36 » Mit Limonenöl mariniertes Butterfischfilet auf schwarzen Belugalinsen
- F37 » Kleiner Shrimpscocktail mit Gartenkresse
- F38 » Räucherlachs mit Rucola-Schmand im Crêpemanterl
- F39 » Sushi mit gebeiztem Lachs, Wasabi und Ingwer
- F40 » Im Wacholder hausgeräuchertes Wallerfilet auf Kartoffel-Walnusstarter

FINGERFOOD **WARM**

- F42 » Lammspieße mit Honig und Thymian auf Ratatouille
- F43 » Vegetarische Teigtaschen mit Gemüse
- F44 » Warme Fleischbällchen auf Tomatensugo
- F45 » Hähnchenbrustspieß in Erdnussmarinade
- F46 » Geschmorte Schweinebäckchen mit getrüffeltem Kartoffelpüree
- F47 » Kleines Kalbsragout mit Steinchampignons und Duftreis
- F48 » Garnelen im Kartoffelnest mit Kräuterdip
- F49 » Panierte Minischnitzel mit Zitronenschmand

**ALLE FINGERFOOD-GERICHTE ERHALTEN SIE AUCH ALS FLYING BUFFET
DIE WARMEN FINGERFOODARTIKEL SIND AUCH ALS GABELGERICHTE ERHÄLTlich.**

FINGERFOOD **süß**

- F50 » Panna Cotta mit Erdbeermark
- F51 » Panna Cotta mit Himbeermark
- F52 » Panna Cotta mit Passionsfrucht
- F53 » Getrüffelte Mousse au Chocolat mit Mango
- F54 » Frischer Obstsalat mit Holunderblütensirup
- F55 » Beerengrütze mit Vanillemousse
- F56 » Duett von Mousse au Chocolat
- F57 » Kokosmousse mit eingelegter Ananas
- F58 » Limonencreme mit Himbeermark
- F59 » Mandelmousse mit Rhabarber
- F60 » Weiße Mousse au Chocolat auf dunklem Schokoladenbiskuit
- F61 » Mousse au Chocolat mit marinierten Kirschen
- F62 » Mousse au Chocolat
- F63 » Mousse Vanille
- F66 » Orangenmousse mit Passionsfruchtgelee
- F67 » Schokoladenterrine auf Rhabarberkompott
- F68 » Schokoladenterrine mit Maracujagelee
- F69 » Tiramisu im Gläschen
- F70 » Weiße Mousse au Chocolat mit Waldbeerenkompott

GABELGERICHTE:

Dabei handelt es sich im Allgemeinen um etwas größere Portionen als beim Fingerfood, die in erster Linie mit der Gabel verzehrt werden.

Hier wird der Gebrauch eines Messers nur für eventuelle Beilagen wie Fleisch oder Fisch nötig.

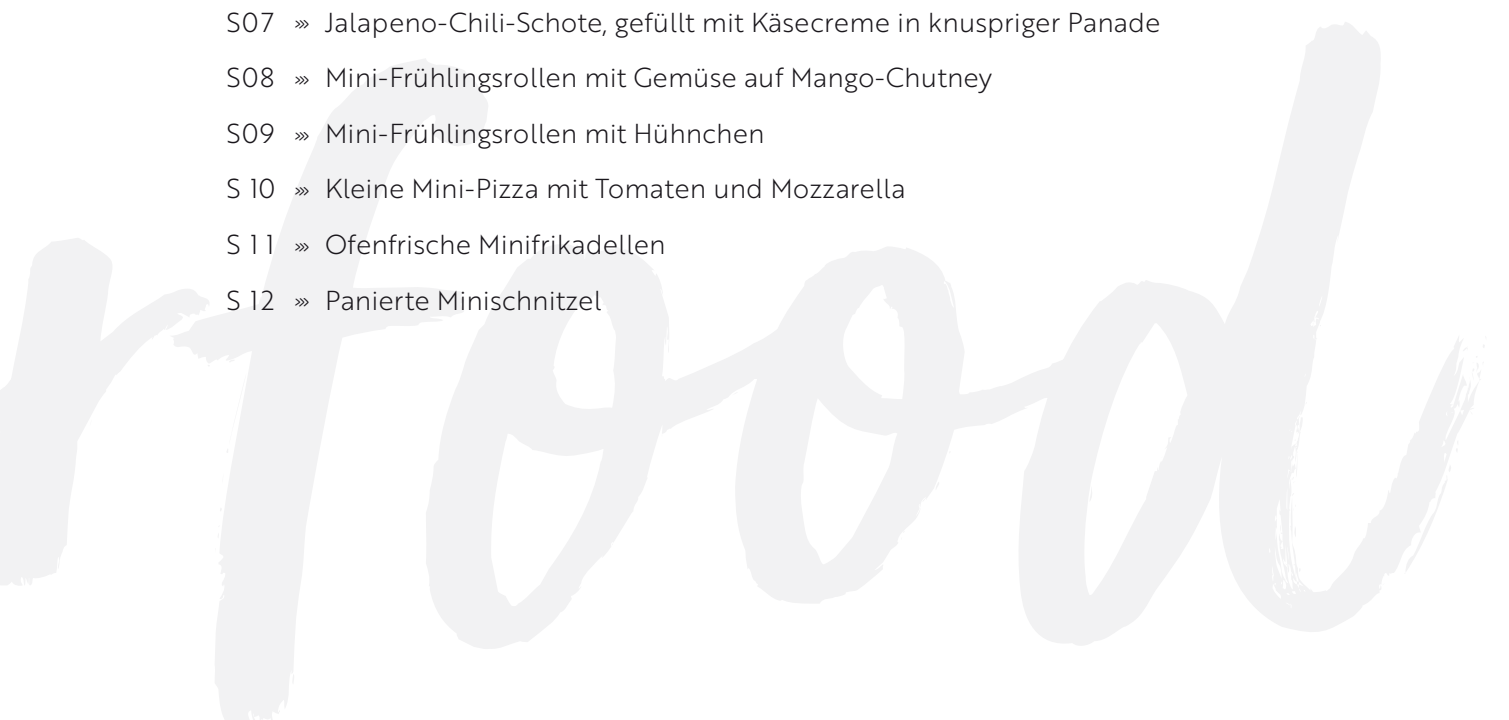


FINGERFOOD **KÄSE**

- F71 » Kleine Käsespieße mit Trauben
- F72 » Spanischer Manchegokäse mit Chili und kaltgepresstem Olivenöl
- F73 » Eingelegter Münsterkäse mit Balsamicovinaigrette und Frühlingslauch
- F74 » Roquefortcreme mit Gewürzbirne
- F75 » Milder Schafskäse mit Kräuter-Tomatenpesto
- F76 » Ziegenfrischkäse im Gläschen mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

SPIESSE UND FINGERFOOD **AUS DEM CHAFING-DISH / WARM**

- S01 » Hähnchenbrustspieß in Erdnussmarinade
- S02 » Hähnchenbrustspieß mit Chili
- S03 » Hähnchenbrustspieß mit Ananas
- S04 » Hähnchenbrustspieß mit Panang-Curry
- S05 » Lammspieße mit Honig und Thymian
- S06 » Kleine Elsässer Tarte mit Speck und Zwiebeln
- S07 » Jalapeno-Chili-Schote, gefüllt mit Käsecreme in knuspriger Panade
- S08 » Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse auf Mango-Chutney
- S09 » Mini-Frühlingsrollen mit Hühnchen
- S 10 » Kleine Mini-Pizza mit Tomaten und Mozzarella
- S 11 » Ofenfrische Minifrikadellen
- S 12 » Panierte Minischnitzel



CANAPEES

- C01 » Canapé mit geräucherter Bachforelle und Sahnemeerrettich
- C02 » Canapé mit französischem Camembert und Walnuss
- C03 » Canapé mit italienischer Coppa und gelber Paprika
- C04 » Canapé mit Edelfischterrinen von der Jakobsmuschel
- C05 » Canapé mit Edelsalami und Ei
- C06 » Canapé mit Frischkäse und Gartengemüse
- C07 » Canapé mit gekochtem Hinterschinken und Kirschtomaten
- C08 » Canapé mit zarten Hähnchenbrustscheiben und Ananas
- C09 » Canapé mit Kassler und Pfirsich
- C10 » Canapé mit gebeiztem Lachs, Wachtelei und Dillsenf
- C11 » Canapé mit italienischem Landschinken und Honigmelone
- C12 » Canapé mit geräucherter Putenbrust und Basilikumcreme
- C13 » Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef und Babymais
- C14 » Canapé mit saftigem Schweinerücken und frischem Obst
- C15 » Canapé mit spanischem Serranoschinken und eingelegten Zucchini
- C16 » Canapé mit Tomaten und milder Schafskäsecreme
- C17 » Canapé mit Ziegenkäse und fein geschnittenem Rucola



MINI-LAUGENSTANGEN

- L01 » Mini -Laugenstange
- L02 » Mini -Laugenstange mit Butter
- L03 » Mini -Laugenstange mit Camembert und Orangen-Mandarinen
- L04 » Mini -Laugenstange mit Emmentaler, Tomate und Salatgurke
- L05 » Mini -Laugenstange mit Frischkäse, Tomate und Salatgurke
- L06 » Mini -Laugenstange mit gebratener Paprika und Pesto
- L07 » Mini -Laugenstange mit gekochtem Schinken, Tomate und Ei
- L08 » Mini -Laugenstange mit Salami, Salatgurke und Ei
- L09 » Mini -Laugenstange mit Serranoschinken und Rucolacreme

GEBÄCK **HERZHAFT / SÜß**

- L10 » Brotkonfekt „Venezia“ – kleine Partybrötchen mit Oliven, Basilikum
- L11 » Laugengebäck
- L12 » Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen
- L13 » Süße Mini-Blätterteigteilchen im Mix
(Apfel-Zimt, Kirsche, Nuss-Nougat, Quark-Mohn)

Infocook



STRAUB CATERING ARTISTS GMBH

TULLASTRASSE 37
67346 SPEYER

TELEFON: 0 62 32 - 69 99 3-0
TELEFAX: 0 62 32 - 69 99 3-33

INFO@STRAUB-CATERING.DE
WWW.STRAUB-CATERING.DE