

Weihnachten und Silvester Angebote

Fischplatte

(Platte für ca. 5 Personen-79,00€)

Matjes-Rote Bete Tatar, Lachsstrudel mit Lachskern und Blattspinat, Hausgeräuchertes Makrelenfilet, Flusskrebscocktail mit Cocktailsoße, Rosen vom Räucherlachs gefüllt mit Sahnemeerrettich, Scampi auf Fenchel-Artischockenböden

Geflügel platte

(Platte für ca. 5 Personen-79,00€)

Eine ganze Ente tranchiert auf Waldorfsalat angerichtet, gebratene Gänsebrust, gefüllte Truthahnbrust mit Backpflaumen, Wildpastete im Teigmantel.

Buffet zum selbst zusammenstellen

Suppen 0,3 Liter pro Portion - mind. 10 Portionen / Sorte

- Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen - 3,50 €
- Maultaschensuppe mit frischen Kräutern - 3,50 €
- Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Kern öl - 3,50 €
- Gemüsekraftbrühe mit Steinpilzknödeln - 3,90 €
- Petersilienwurzelsüppchen mit Flusskrebsen und Gartenkräutern - 3,90 €

Salate 150g pro Portion - mind. 10 Portionen / Sorte

- Bunte Mischungsalat mit Orangenfilets, Birne, Walnuss und Roquefortkäse mit Himbeeressigdressing -4,80 €
- Feldsalat mit Sesam-Tofu-Streifen, Tomate und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) -4,80 €
- Waldorfsalat mit Mango, Ananas, Äpfel, Sellerie und Walnüsse -4,80 €
- Champignonköpfe in Pernod auf Rucolasalat und Parmesan -4,80 €
- Couscoussalat mit Kichererbsen, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel, Dattel, Feta, Minze -4,80 €
- Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und getrockneten Tomaten, Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) -4,80 €
- Tabboule -Petersiliensalat mit Bulgur, Tomatenwürfeln, roter Zwiebel und Minze (vegan) -3,50 €
- Orientalischer bunter Linsensalat mit Paprika, Granatapfel, Minze und Koriander (vegan)) -3,50 €
- Feldsalat mit Entenbrust, frischen Feigen und Pinienkernen -7,80 €

Hauptgerichte

- Hirschgulasch mit Butter Spätzle und Mandelrosenkohl - 16,50 €
- Entenkeule á la Orange mit Romanesco-Gemüse und Kartoffelklößen -15,50 €
- Wildschweinrollbraten an Rosmarinjus mit Apfelrotkohl und Kartoffel-knödel 15,50 €
- Kalbsbraten an Thymianjus, dazu Kartoffelgratin -16,50 €
- Brust und Keule von der Landente in Thymianjus, Feigenrotkohl und Kartoffel-knödel -17,50 €
- Gefüllte Truthahnbrust mit Äpfeln, Backpflaumen und Sherry -15,50 €
- Waldpilzragout mit Basmatireis und Nüssen -12,50 €
- Saisongemüse in Curry-Kokosmilchsoße und Linsen-Reis (Vegan) -10,50 €
- Medaillons vom Havelzander in Sternanis Sauce mit Püree von Kürbis und Kartoffeln -18,50 €
- Scampi-Spieße an Fenchelgemüse, Pernod-Kräutesoße und Wildreis -19,50 €

Dessert

- Lebkuchentiramisu -2,50 €
- Bratapfel mit Marzipan Rosinenfüllung auf Vanillesauce 3,50 €
- Panna Cotta mit Fruchtpüree 2,50 €
- Tiramisu mit Amaretto 3,50 €



FÜR UNVERGESSENE ANLÄSSE

Ehab Catering

Fingerfood Buffet

Canapés

- Camembert mit Preiselbeeren 1,60 €
- Gegrilltem Gemüse-Guacamole 1,60 €
- Hähnchenbrust mit Gorgonzolacreme und Wahnuss 1,80 €

Cocktailhäppchen aus Pumpernickel

- Geräucherter Putenbrust mit Backpflaumen 1,60 €
- Entenbrust und Mango Chutney 1,90 €
- Parmaschinken mit Melonenkugel 1,90 €
- Französischer Ziegenkäse und Feigen 1,80 €
- Geräucherte Forelle und Apfelmeerrettich 1,80 €
- Lachstatar mit Dill 2,10 €

Fingerfood Häppchen

- Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse- Minze-Creme 1,60 €
- Gegrillte Zucchiniröllchen mit Räucherlachs-Füllung 1,90 €
- Hähnchen-Ananas Spieße Karibik mit Mango Chutney 1,80 €
- Satéspieße mit Erdnusssoße 1,70 €
- Orientalische Lammhackspieße mit Minz-Joghurt-Dip 1,70 €
- Mozzarella mit getrocknete Tomaten und Basilikumpesto
- Mini Frühlingsrolle mit Asia-Dip 1,10 €
- Käse-Obst Spieße. 1,40 €
- Mini-Wraps Hähnchenbrustfilet mit Curry-Mango-Soße 1,70 €
- Mini-Wraps Falafel mit Tahina Creme (Vegan) 1,60 €
- Mini-Putenschnitzel mit Mandelpanade 1,90 €
- Mini-Quiche- lorraine 1,70 €
- Mini-Quiche mit Zucchini, getrockneten Tomaten 1,70 €
- Blätterteigpasteten gefüllte mit Spinat-Käse 1,60 €
- Vitello-Tonnato-Röllchen gefüllt mit Thunfisch-Kapern-Soße 2,90 €
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat 2,90 €
- Garnelen-Cherrytomaten-Spieße 2,50 €



www.ehabcatering.de /info@ehabcatering.de /Tel: 030/ 91 70 70 26

Gans oder Ente "to go"

- Fertig gegarte Gans gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. dazu Gänsesauce, Rotkohl, Grünkohl und 8 Kartoffelklöße für 4 Personen. 110,00 €.
- Fertig gegarte Ente gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. dazu Orangensauce, Rotkohl und Grünkohl und 4 Kartoffelklöße für 2 Personen. 50 €.

Wir bitten um eine Bestellung 3 Tage im Voraus

Gerne arbeiten wir für Sie individuelle Menüs oder Buffets aus.

