



schelenz
catering

Lunch Service

04.05.2010



Fingerfood

Kleine Spieße

- Knusprige Hähnchenbrust mit Mango-Chutney
- Roastbeef, rosa gebraten mit Tartaren-Sauce
- Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto

Crêpes, gefüllt

- Ziegenkäse und Speck
- Räucherlachs und Dillcrème
- Roquefort und Feige

Gemüse, gefüllt

- Strauchtomaten mit Humus
- Mini Paprika mit Feta
- Gurke mit Taramas

Quiches

- Lorraine mit Speck und Lauch
- Lachs und Spinat
- Tomate und Basilikum

Salate im Portionsglas

- Tabouleh, Couscous Salat mit Tomate, Petersilie und Minze
- Karottensalat mit Ricotta und gerösteten Nüssen
- Glasnudelsalat mit Soya-Sprossen und Zuckerschoten

Lunch Service 04.05.2010, Seite 3 von 6

Wraps

Hähnchenbrust mit Avocado
Lachs mit Meerrettichcrème
Parmaschinken mit Mozzarella

Canapées

Prager Schinken mit Cornichons
Räucherforelle mit Meerrettich
Tête de Moine mit Feigenconfit

Malakoffs, Canapées aus Bio Vollkornbrot

Karotten-Ingwer Salat
Kichererbsen-Sesam Creme
Lachstatar

Sandwich&Co

Belegte Brötchen rustikal

Quark mit Schnittlauch
Gekochter Schinken und Senfgurke
Salami und Tomate

Ciabatta Sandwiches

Rosmarinschinken und Honig-Senf Creme
Hähnchenbrust und Avocadocreme
Mozzarella und Parmaschinken

Bagels, halbiert

Lox: Räucherlachs und Kapern
Sweet: Frischkäse und Dattelmus
Spicy Thunfisch und Sambal Olek

Classic Sandwiches

Cucumber, mit Gurke und Frischkäse
Club Sandwich: Hähnchenbrust und Bacon
Chicken Curry: Hähnchencurry und Chutney

Suppen

Vegan

Arabische Cherbah, mit Tomaten, Paprika, Bulghur und Minze
Indische Möhrencreme mit roten Linsen, Soyamilch und Koriander
Linseneintopf mit Tomate, Rotwein, roter Paprika und Olivenöl

Vegetarisch lacto-ovo

Allgäuer Kartoffel-Käsesuppe mit Salbei
Französische Kürbissuppe mit Lauch, Kartoffeln und Crème fraîche
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Roquefort, Sahne und weißem Pfeffer

Mit Fleisch

Frankfurter Linsensuppe mit Speck, Wurzelgemüse und Frankfurter Würstchen
Curry Huhn mit roten Linsen, Hähnchenfleisch und Creme fraiche
Meerrettichcremesuppe mit Rindfleisch, Gemüsewürfel und Rote Bete

Lunch Service 04.05.2010, Seite 4 von 6

Rustikale Eintöpfe

- Kartoffelsuppe mit Champignons und Schinken und Lauch
- Schwäbische Spätzlesuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Petersilie
- Spanischer Grüne Bohnen Eintopf nach Mama Fernandez mit Chorizo

Mit Fisch

- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Meerrettich
- Spargelcrème mit Krabben und Dill
- Stralauer Fischeintopf mit Schmant

Salate

Vegan

- Zupfsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Vinaigrette
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Essig-Öl
- Mediterraner Kartoffel-Gemüsesalat mit Rucola und Olivenöl

Vegetarisch lacto-ovo

- Blattsalat mit Rohkost, Schafkäse und Sprossen
- Gemischter Salat mit Ei und Joghurt Dressing
- Gemüsesalat mit Olivenölmayonnaise

Mit Fleisch und Fisch

- Gemischter Salat mit Hähnchenbrust und Sprossen
- Berliner Kartoffel-Specksalat mit Gurke und Essig-Öl
- Nizzaer Salat mit Kartoffel, Tomate und Thunfisch

Warme Speisen

Vegan

- Marokkanischer Gemüsetopf mit Couscous
- Ayurvedisches Kartoffel-Curry mit Basmatireis

Vegetarisch lacto-ovo

- Südtiroler Spinatnocken mit Salbeibutter
- Waldpilzragoût mit Brezelknödel

Mit Fleisch

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
- Schwäbische Maultaschen mit Rucolapesto

Mit Fisch

- Saiblingsfilet in Rieslingsauce mit Blattspinat
- Meerbarben Filets mit Tomaten-Oliven Sauce und Thymiankartoffeln

Sweeties

Kleine Kuchenstücke

- Schokoladen-Nuss Kuchen
- Käsekuchen
- Zupfkuchen

Dessert im Portionsglas

- Panna cotta mit Beerenfrüchten
- Mousse au Chocolat
- Mascarponecrème mit Erdbeeren

Lunch Service 04.05.2010, Seite 5 von 6

American Cakes

American Cheesecake
Apple Cinnamon Cake
Brownies

Getränke

Mineralwasser

San Pellegrino, Acqua Panna Still 1,0Liter
St. Leonhards Quell medium und still 1,0Liter
Brandenburger Mineralwasser medium und still 0,7 Liter

Säfte

Beckers Bester Apfel- und Orangensaft 1,0Liter
Voelkel Bio Säfte 1,0Liter

Konferenzgebilde

San Pellegrino, Acqua Panna Still 0,2Liter
Beckers Bester Apfel- und Orangensaft 0,2Liter
Frisch gepresster Orangensaft 0,1Liter
Smoothies, frisch hergestellt 0,1 Liter
Bionade, 0,33Liter

Kaffee & Tee

Filterkaffee in Alfi-Thermoskannen
Tee in Alfi-Thermoskannen
Espressomaschine/-Vollautomat
Kaffebrühmaschine
Samowar und Teesorten in Holzkassette

Alkoholische Getränke

Prosecco Valdobbiadene
Crémant de Loire
Spanischer Cava
Weiß- und Rotweine aus Italien und Frankreich

Equipment

Geschirr: Porzellan von Schönwald, Besteck von WMF, Gläser von Schott Zwiesel
Möbiliar: Tische, Tischdecken, Stühle, Schirme, Kühlschränke, Küchentechnik

Personal

Geschultes Personal für Service, Logistik und Küche

Viel Weiteres auf Anfrage

Alle angebotenen Speisen werden für Ihren Auftrag frisch hergestellt
Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl

Kontakt

Schelenz Catering
Altonaer Straße 1
10557 Berlin

T +49 30 3988 6493

F +49 30 2300 3790

M +49 162 197 6546

info@schelenzcatering.de

www.schelenzcatering.de