



MENÜ ÜBERSICHT

Ob Traumphochzeit, Geburtstagsfeier oder Firmenevent. Wir liefern ein stimmiges Cateringkonzept und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Euer Menü wird individuell nach euren Wünschen gestaltet.

LASS DICH
INSPIRIEREN



Kontakt

www.fuers-goeschle.de

Tel.: 0175 80 70 36 5

SALATE

- Bunte Blattsalate
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Rettichsalat
- Krautsalat
- Coleslaw
- Kartoffelsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse
- Caesar Salat



VORSPEISEN

- Gefüllte Eier hausgemacht
- Antipasti
- Bruschetta
- Roastbeefaufschnitt mit Meerrettichcreme oder Sauce Tartare
- Kalter Braten mit Sauce Tartare
- Hausgemachter Hummus mit Grissini
- Avocadocreame mit Tomate und Garnelen
- Krabbencocktail
- Tomate Mozzarella
- Käse-Trauben-Spieße
- Melone mit Parmaschinken
- Grüner Spargel im Schinkenmantel überbacken



SUPPEN

- Festtagssuppe mit Flädle, Grießklößchen und Maultaschen
- Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein und Käse-Croutons
- Kartoffelcremesuppe mit oder ohne Speck
- Pilzcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Hummercremesuppe



HAUPTSPEISEN

Rind

- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Bärlauch Kruste
- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Rindergulasch
- Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße
- Hackfleischküchle

Kalb

- Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
- Kalbsbraten aus der Keule in feiner Rahmsoße

Lamm

- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße
- Lammragout in feiner Kräutersoße mit frischen Tomaten und Knoblauch

Geflügel

- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Pulled barbeque chicken
- Hähnchenbrust Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken auf Currysoße
- Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste
- Hähnchenbrustfilet mit Brokkolikruste
- Hähnchenbrustfilet natur gebraten
- Panierte Putenbrustschnitzel

HAUPTSPEISEN

Fisch

- Gratinierter Lachsfilet in Sahnesoße mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
- Überbackenes Seelachsfilet mit frischen Kräutern
- Überbackenes Kabeljaufilet mit Kräuter-Senf Kruste
- Lachsmedallions
- Garnelen in Curry-Kokos-Sauce (leicht scharf)
- Zanderfilet mit Mandelkruste auf Rieslingschaum

Vegetarisch

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Vegetarische Maultaschen
- Gefüllte Riesenchampignons (nach Absprache auch Vegan)
- Zucchini-Piccata im Parmesanmantel
- Panierter Feta auf Ratatouille Gemüse
- Kartoffel-Gemüse-Auflauf
- Ofenkartoffel mit Sour Cream

Vegan

- Vegane Maultaschen
- Veganes Kichererbsencurry mit Kokosmilch
- Pilzrisotto mit Trüffelöl
- Süßkartoffelchilli mit schwarzen Bohnen und Mais
- Ravioli mit veganer Füllung



GEMÜSE

- Rahmchampignons
- Blumenkohl / Brokkoli / Romanesco / Karotten / Erbsen / Kohlrabi / Schwarzwurzel
- Spargel
- Apfel-Rotkohl
- Sauerkraut
- Pfannengemüse (Paprika / Aubergine / Zucchini / Zwiebel)
- Ratatouille-Gemüse
- Spinat



BEILAGEN

- Spätzle
- Nudeln aller Art
- Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Pommes frites (kurze Wartezeit möglich, Nur bei Vor-Ort-Events)
- Kartoffel Wedges
- Rosmarinkartoffel
- Röstitaler
- Ofenkartoffel
- Reis
- Bulgur
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel



SAUCEN

- Bratensoße
- Rahmsoße (auf Wunsch vegetarisch)
- Champignonrahmsoße (auf Wunsch vegetarisch)
- Tomatensoße
- Weißweinsoße
- Burgundersoße

DESSERTS

- Obstsalat
- Tiramisu
- Schokoladenmousse Duo
- Schokoladenmousse (Auswahl aus weißer oder Vollmilchschokolade)
- Zitronencreme im Glas mit frischen Früchten
- Karamellmousse
- Kirschcreme "Schwarzwälder Art"
- Cheesecakecreme
- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Kokoscreme mit Fruchttragout (vegan)
- Apfel crumble im Glas (mit vorheriger Absprache auch vegan)



BARBECUE

- Steak (Rind, Schwein, Pute)
- Würste aller Art (z.B. Rote Wurst, Rostbratwurst, Geflügelbratwurst)
- Hähnchenspieß
- Cevapcici
- Lammlachs
- Hamburger
- Pulled-chicken Burger
- Pilzspieße
- Grillgemüse am Spieß
- Vegetarische Burger (Quinoa und Schwarze Bohnen)
- Maiskolben
- Fetakäse mit Tomate und Kräutern



FINGERFOOD

-HERZHAFT-

Fingerfood

- Canapés (Auswahl aus Lachs, Roh- und Kochschinken, Käse und Weichkäse)
- Mini-Hamburger
- Hawaii-Toast-Ecken
- Hummus auf Schwarzbrot
- Gurken-Lachs-Happen mit Frischkäse
- Falafel am Spieß
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Käsespieße mit Tomate und Olive oder Trauben
- Gefüllte Fingerfood-Wraps
- Mini-Schnitzel-Brötchen
- Blätterteig Röllchen

Im Glas (mit Einwegbesteck)

- Pikanter Bulgur-Salat im Glas
- Currywurst im Glas mit Baguette
- Wurstsalat im Glas mit Baguette
- Kartoffelsalat mit mini Fleischküchle (Schwäbisch oder Norddeutsche Art)



FINGERFOOD

Süßes Fingerfood

- Frische Crêpes mit verschiedenen Toppings (nur bei vor-Ort-Events)
- Muffins (Zitrone oder Schokolade)
- Kuchenwürfel mit frischem Obst

Im Glas (mit Einwegbesteck)

- Cakepops
- Obstsalat
- Tiramisu
- Schokoladenmousse Duo
- Schokoladenmousse (Auswahl aus weißer oder Vollmilchschokolade)
- Zitronencreme im Glas mit frischen Früchten
- Karamellmousse
- Kirschcreme "Schwarzwälder Art"
- Cheesecakecreme
- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Kokoscreme mit Fruchtragout (vegan)
- Apfel crumble im Glas (mit vorheriger Absprache auch vegan)



Darf es ein bisschen mehr sein?

Unser Service



Essen & Getränke

Wir liefern
Fingerfood, Menüs,
und Buffets.

Auf Wunsch auch
Getränke & Cocktails



Personal

Vom Empfang bis
zum Abbau.

Unser Service-
personal sorgt für
einen reibungslosen
Ablauf



Mobiliar & Dekoration

Ob Mobiliar,
Leihgeschirr,
Tischwäsche oder
Dekoration.

Wir bieten alles aus
einer Hand



Jetzt Angebot
unverbindlich anfragen

 www.fuers-goeschle.de
 info@fuers-goeschle.de
 &  0175 80 70 36 5

