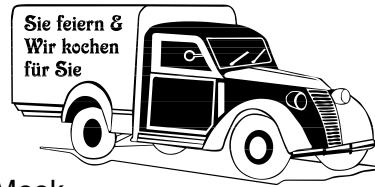


# Gourmet – Service und Biergarten



Marion Mook  
Am Ophülsgraben 29  
47506 Neukirchen – Vluyn  
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33  
E-mail: [W.Mook@gmx.de](mailto:W.Mook@gmx.de)  
[www.mook-gourmet-service.de](http://www.mook-gourmet-service.de)

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn

## Buffetvorschläge für Frühjahr 2021

### Gemüse/Salate/Diverses

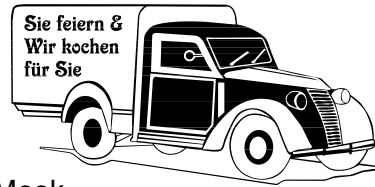
Bunte Salatplatte	Pastasalat mit grünem Spargel
Rucolasalat mit gebackenem Schafskäse	Kartoffel-Kräutersalat
Tomaten-Zuckerschoten-Mozzarella- Salat	Bauernsalat
Gebackenes Gemüse mit Petersiliensauce	Salat von jungem Gemüse mit Kerbelsauce
Überbackene Champignons mit Kräuterfüllung	Grüner Frühlingssalat mit Krabben
Überbackene Zucchiniröllchen	Bunter Spargelsalat (mit Garnelen)
Gebackene Auberginen mit Joghurtsauce	Brunnenkresse-Spargel-Salat
Spargel im Parmaschinken mit Parmesan	Gemüsefrittata
Blätterteigtäschchen	Gemüsetarte
Mariniertes Gemüse	Couscous-Salat
Gebratene Kohlrabischeiben mit Brunnenkressesauce	

### Fleisch, Geflügel, kalt

Rinderfilet mit Chili-Tomatensauce	Entenbrust mit Pfeffersauce
Roastbeef mit Kräutersauce	Schinkenpralinen auf Wildsalat
Vitello Tonnato	Bunte Hackbällchen
Geflügelroulade auf Gemüsesalat	Filetspießchen mit Tzatziki
Geflügelspießchen mit Knoblauchsauce	Frittierte Schnitzelchen
Geflügel-Sprossen-Salat	Lammrücken auf Ratatouille
Mediterraner Geflügelsalat	Lamhackbällchen mit Joghurtsauce

# Gourmet – Service und Biergarten

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn



Marion Mook  
Am Ophülsgraben 29  
47506 Neukirchen – Vluyn  
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33  
E-mail: [W.Mook@gmx.de](mailto:W.Mook@gmx.de)  
[www.mook-gourmet-service.de](http://www.mook-gourmet-service.de)

## Fisch, kalt

Räucherfischplatte mit Meerrettichsauce  
Rösti mit Räucherlachs  
Hausgebeizter Lachs mit Zitronensauce  
Pochierter Lachs im Kräuterbett  
Matjessalat  
Gefüllte Sardinen in Zwiebelmarinade

Marinierte Garnelen  
Gebratene Tintenfische in Kräutersauce  
Meeresfrüchtesalat  
Krabbensalat  
Mariniertes St.-Pierre-Filet  
Gebratene Sardellen in Tomatensauce

## Suppen

Frühlingskräutersuppe  
Currysuppe mit Spinat und Garnelen  
Minestrone  
Rinderkraftbrühe mit Flädle  
Spargelcremesuppe

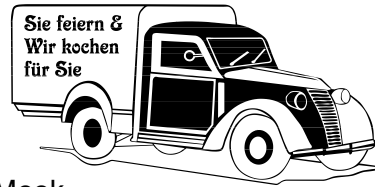
Gulaschsuppe  
Zucchinicremesuppe  
Möhrensuppe mit Lachsklößchen  
Fischsuppe  
Brunnenkresserahmsuppe

## Fleisch, Geflügel, warm

Lammkeule in Rotweinsauce  
Lammragout  
Gefüllter Lammrücken in Rosmarinsauce  
Lammcarrée provencale  
Zwiebelfleisch mit Sauerrahm  
Medaillons in Gorgonzolasauce  
Spieß von Medaillons im Speckmantel  
Saltimbocca vom Schwein in Tomatensauce  
Schweinefilet mit Käse und Spinat im Blätterteig  
Krustenbraten in Biersauce  
Mediterraner Rollbraten  
Geflügel-Spargelragout  
Gebratene Hühnerbrust in Tomatensauce

Mediterraner Hähnchentopf  
Gefüllte Hühnerbrust in Rieslingsauce  
Kalbsbraten in Kapernsauce  
Kalbsschnitzelchen in Madeirasauce  
Filetspitzen mit Morchelrahm  
Rinderfilet in Pfeffersahnesauce  
Trilogie vom Filet, überbacken  
Rumpsteak an Whiskysauce  
Rindfleischröllchen in Steinpilzsauce  
Rinderhüfte in Rotweinsauce  
Burgundertopf  
Wildgulasch  
Entenbrust auf Spargelrisotto

# Gourmet – Service und Biergarten



Marion Mook  
Am Ophülsgraben 29  
47506 Neukirchen – Vluyn  
Telefon (0 28 45) 1 04 62 Telefax (0 28 45) 70 33  
E-mail: [W.Mook@gmx.de](mailto:W.Mook@gmx.de)  
[www.mook-gourmet-service.de](http://www.mook-gourmet-service.de)

Marion Mook · Am Ophülsgraben 29 · 47506 Neukirchen - Vluyn

## Fisch, warm

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Maischolle  
Zander in Rieslingsauce  
Forellenfilets in Dillrahm  
Heilbutt auf Paprikagemüse  
Gebratener Lachs auf Spargel mit Steinpilzsauce  
Lachs mit Spinat im Blätterteig

St. Pierre-Filets in Krabbensauce  
Scampi auf Knoblauchspaghetti  
Rotbarbenfilets provencale  
Steinbuttfilet in Hummersauce  
Feines Fischragout  
Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensfsauce

Diverse Nudelgerichte auf Anfrage, z.B. Nudeln mit: Tomatensauce, Basilikumsauce, Geflügelhack, Bolognese, Lachs, Krabben, Garnelen, Thunfisch, Lasagne, Nudel-Gemüse-Topf, Knoblauchspaghetti etc.

Beilagen z. B.: Schmorkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi, Kartoffelstrudel, Gratin, Semmelklöße, Reis, gebratene Polenta, Spätzle, Nudeln.

## Dessert

Mandelcreme mit Beeren  
Bayrische Creme mit Rhabarber  
Amarettomousse mit Rhabarber  
Rhabarbercreme mit Erdbeeren  
Südfrüchte mit Sektschaumsauce  
Weisse Schokoladenmousse mit Himbeeren  
Krokant-Panna cotta mit Früchten  
Schokoladencreme mit Kirschkompott  
Mascarponecreme mit Heidelbeeren

Cappuccinocreme mit Schokosplitter  
Schichtspeise mit Erdbeeren  
Erdbeercreme mit Vanillesauce  
Vanillequark mit Erdbeeren  
Obsttarte  
Mangocreme mit Erdbeeren  
Herrencreme  
Ricottacreme mit Amarenakirschen  
Tiramisu

Die Preise für ein komplettes Buffet liegen je nach Auswahl und Personenzahl etwa zwischen 26,00 und 30,00 € pro Person.

Die genannten Vorschläge können nur eine Auswahl darstellen.

Gerne gehen wir auch auf spezielle Speisenwünsche zu bestimmten Anlässen ein, z. B. gerne auch regionale Küche oder auch Länderküche.

Bitte lassen Sie es uns wissen.

Mit freundlichem Gruß  
Marion Mook