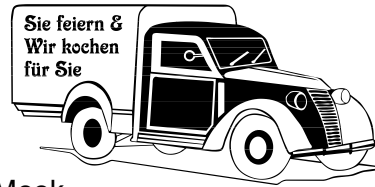


# Gourmet – Service und Biergarten

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)

## Buffetvorschläge für Sommer 2021

### Gemüse/Salate/Diverses

Bunte Salatplatte  
Rucolasalat mit gebackenem Schafskäse  
Rucolasalat mit geschmorten Tomaten  
Gebratene Zucchini-scheiben mit Joghurtsauce  
Gebackene Champignons mit Kräuterfüllung  
Überbackene Zucchini-röllchen  
Überbackene Auberginen  
Pilzstrudel mit Kräutersauce  
Gemüsefrittata  
Blätterteigtäschchen

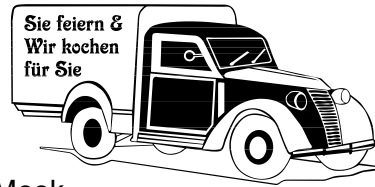
Mariniertes mediterranes Gemüse  
Pastasalat  
Kräuterkartoffelsalat  
Bauernsalat  
Bohnen-Pfifferling-Salat  
Gefüllte Tomaten  
Tomaten-Couscous-Salat  
Möhren im Parmaschinken  
Gemüsequiche  
Gebratene Kohlrabischeiben mit Kräutersauce

### Fleisch, Geflügel, kalt

Rinderfilet in Tomaten-Chili-Sauce  
Roastbeef mit Olivenkruste  
Vitello Tonnato  
Geflügel-Sprossen-Salat  
Geflügelspießchen mit Knoblauchsauce  
Hähnchen in Zitronensauce  
Entenbrust in Pfeffersauce  
Entenbrust in Salbei-Oliven-Sauce

Hackbällchen in Tomatensauce  
Medaillons auf Paprikagemüse  
Marinierte Schnitzelchen  
Filetspießchen mit Tzatziki  
Fleischpastetchen  
Frittierte Schnitzelchen  
Lammrücken auf Ratatouille  
Lammhackbällchen in Joghurtsauce

# 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, kalt

Räucherfischplatte mit Meerrettichsauce  
Rösti mit Räucherlachs  
Hausgebeizter Lachs mit Zitronensauce  
Pochierter Lachs im Kräuterbett  
Matjessalat  
Joghurt-Lachs-Terrine  
Gefüllte Sardinen in Kräutermarinade  
Lachssalat mit Gurken und Kaviar

Marinierte Garnelen  
Tintenfischsalat  
Meeresfrüchtesalat  
Krabbensalat  
St.-Pierrefilet in Zitronenmarinade  
Sardellen in Tomatensauce  
Grillfischplatte mit Knoblauchsauce

## Suppen

Tomatensuppe  
Currysuppe mit Spinat und Garnelen  
Minestrone  
Rinderkraftbrühe mit Flädle  
Gulaschsuppe  
Pfifferlingcremesuppe

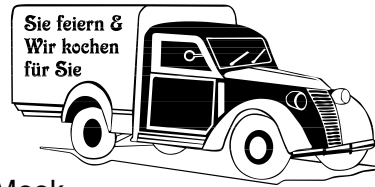
Zucchinicremesuppe  
Möhrensuppe mit Lachsklößchen  
Kräuterrahmsuppe  
Kartoffelsuppe  
Suppe von Meeresfischen

## Fleisch, Geflügel, warm

Lammcannelloni  
Lammgulasch mit Zitronensauce  
Gefüllter Lammrücken in Rosmarinsauce  
Lammcarrée provençale  
Zwiebelfleisch mit Sauerrahm  
Medaillons in Gorgonzolasauce  
Spieße von Medaillons im Speckmantel  
Saltimbocca vom Schwein in Tomatensauce  
Schweinefilet mit Käse und Spinat im Blätterteig  
Spanferkel in Sommerbiersauce  
Toskanischer Hackbraten  
Gefüllte Hühnerbrust in Estragonsauce  
Hähnchen in Rotwein (Coque au vin)

Mediterraner Hähnchentopf  
Zucchini mit Geflügelfüllung  
Kalbsschnitzel in Marsalasaucе  
Kalbsbraten in Kapernsauce  
Kalbfleisch mit Weißwein und Oliven  
Rinderfilets mit Tomaten-Basilikumkruste  
Rinderfilet in Pfeffersahnesauce  
Rumpsteak an Whiskysauce  
Rindfleischröllchen, Hausfrauenart  
Rehbraten in Pfifferlingrahm  
Wildgulasch  
Entenbrust in Holundersauce

# 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

Paella

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schollenfilet

Zander mit Kräuterkruste auf Blattspinat

Lachsforellenfilets in Dillrahm

Lachs mit Spinat im Blätterteig

Lachsschnitten in Zitronensauce

St. Pierre-Filets in Krabbensauce

Scampi auf Knoblauchspaghetti

Rotbarbenfilets provencale

Hähnchenbrust auf Lachs und Zander

Heilbutt auf Peperonata

Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensauce

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

Bayrische Creme mit Beeren

Weisse Schokoladenmousse mit Himbeeren

Mascarponecreme mit Heidelbeeren

Südfrüchte mit Sektschaumsauce

Panna cotta mit Früchten

Schokoladen-Rumcreme mit Kirschkompott

Mascarpone-Aprikosen-Schichtspeise

Espresso-creme mit Kirschen

Cappuccino-creme mit Schokosplitter

Quark-Zitronen-Schaum mit Früchten

Joghurt-Minz-Terrine im Sektsüppchen

Mangocreme mit Johannisbeeren

Zitronencreme mit Himbeeren

Tiramisu

Die Preise für ein komplettes Buffet liegen je nach Auswahl und Personenzahl 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.

Bitte lassen Sie es uns wissen.

Mit freundlichem Gruß

Marion Mook