
HEKTORS

CATERING

EINFACH NUR MMMH



DER TREFFPUNKT
DES GUTEN GESCHMACKS



SAUERLAND CLASSICS

VORSPEISEN

- Kartoffelplätzchen mit Lachs
- Pfläumchen mit gratiniertem Camembert
- Pumpnickeltaler, verschieden belegt
- Roastbeefröllchen mit Meerrettich
- Böhnchen im Speckmantel

HAUPTSPEISEN

- Kalbstafelspitz mit heimischen Gemüsen und Schupfnudeln
- Filetopf mit frischen Champignons, Gratin und geschmortem Broccoli
- Hähnchen in Pfirsichrahm mit Wildreis
- Lachs in Dillrahm mit gebutterten Kartoffeln und Gartengemüse
- Salatbeilage: Feldsalat mit Croutons und Dressing nach Wahl

NACHSPEISEN IM GLAS

- Grießflammerie mit Pflaumenkompott
- Rote Grütze mit Vanillecreme

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.



LITTLE ITALY

VORSPEISEN

- Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum
- Schafskäse im Zucchini mantel
- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti Variationen
- Fenchel-Carpaccio mit Anchovis

HAUPTSPEISEN

- Involtiniröllchen mit Parmesankartöffelchen und Grillgemüse
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini gemüse
- Hähnchen mit getrockneten Tomaten, gebratenen Gnocchi in Tomatensugo und Parmesan
- Steinbeißer im Panchettamantel mit Risotto, Broccoligemüse und Mandelsplittern
- Salatbeilage: Rucolasalat mit Kirschtomaten gehobeltem Parmesan und Dressing nach Wahl

NACHSPEISEN IM GLAS

- Tiramisu von der Cantuccini
- Rosmarin Panna Cotta mit geschmorten Pfirsichen

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.



INTERNATIONAL TASTE

VORSPEISEN

- Plätzchen vom grünen Spargel
- Datteln im Schinkenmantel
- Scampispißchen mit Thymian und Zitrone
- Marinierte Avocados mit Pinienkernen
- Gefüllte Champignons mit Mozarella überbacken

HAUPTSPEISEN

- Roastbeef, rosa gebraten in Kräuterkruste mit Kartoffelspalten und Röstgemüse
- Schweinefilet mit Steinpilzfüllung an Parmesankartoffeln und Grillgemüse
- Hähnchen Mango-Curry an Wildreis und Blattspinat
- Kabeljau an buntem Möhrengemüse und gebratenen Polentascheiben
- Salatbeilage: Romana Salat mit Ceasars Dressing, Croutons und Parmesan

NACHSPEISEN IM GLAS

- Erdbeerrisotto mit Schokosplittern
- Mousse au Chocolat hell und dunkel

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.