



Sehr geehrter Gast,

Ob geschäftlich oder privat, für Ihre kleine Festlichkeit oder für Ihr großes Event. Wir übernehmen für Sie gerne zuverlässig die kulinarische Versorgung. Bei der Auswahl Ihrer Speisen stehen wir Ihnen kompetent zur Seite.

Wir beraten Sie bei der Auswahl des Fingerfoods für Ihren Empfang und bei einer Zusammenstellung eines exklusiven Büffets oder mehrgängigen Menüs.

Wir freuen uns, wenn wir Ihre Veranstaltung kulinarisch begleiten dürfen.

Ihr Guido Starke & TEAM

Suppen.

Tomaten-Basilikum Cremé Suppe, Parmesancroutons	€ 6,00
Mais-Chili Cremé Suppe, geröstete Chorizo	€ 6,00
Erbsen Cremé Suppe, gegrillte Hähnchenbrust	€ 6,00
Rote-Bete Cremé Suppe, Frischkäse Ravioli	€ 6,00
Kürbis-Orangen Cremé Suppe (Saison), Kürbiskerne	€ 6,00
Steckrüben Cremé Suppe, geräucherte Entenbrust	€ 6,50
Karotten-Ingwer Cremé Suppe, Räucherlachsstreifen	€ 6,50
Kokosnuß Thaicurry Cremé Suppe, Riesengarnele	€ 6,50
Spinat Cremé Suppe, frische Nordseekrabben	€ 7,00

Zu den Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Fingerfood / Kalt

Tortilla gefüllt mit Fetakäse, Krautsalat und Oliven	€ 3,00
3 Vegetarisch gefüllte Weinblätter, Oliven-Tapenade	€ 3,00
2 Tomate-Mozzarella Spieße, Basilikumpesto	€ 5,00
3 hausgemachte Party-Frikadellen, Kartoffelsalat	€ 5,00
Geräucherter Lachs, Avocado cremé	€ 5,00
4 Datteln im Speckmantel, Trockentomaten	€ 5,00
2 gegrillte Hähnchenbrustfiletspieße, Grillgemüse	€ 7,00
3 gegrillte Riesengarnelen am Spieß, Sauce Aioli	€ 7,00
Honigmelone mit Serranoschinken und Grana Padano	€ 7,00

Fingerfood / Tapas warm

Geschmorte Champignons Knoblauch-Hollandaise	€ 6,00
Pimientos de Padron, Chunky Salsa, grobes Meersalz	€ 6,00
Kartoffeln „kanarische Art“, Knoblauch, Tomate, Meersalz	€ 6,00
Knackiges Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Pilze)	€ 6,00
Albondigas, pikante Tomaten-Kräutersauce, Grana Padano	€ 8,00
Gebackener Fetakäse in Pankokruste, Schmorzwiebeln, Aioli	€ 8,00
Gratinierter Ziegenkäse, Trockentomaten, bunter Blattsalat	€ 8,50

Warmes Fingerfood / Tapas liefern wir Ihnen in praktischen Warmhaltegefäßen.

Dips / Baguette

Baguette (7 Scheiben ofenfrisches Baguette)	€ 3,00
Sauce Aioli, Sour Cremé, Guacamole, Chunky-Salsa, Oliven-Tapenade, Trockentomaten, Piri-Piri, Knoblauch- Hollandaise, Chili-Hollandaise, Flaming-Salsa	€ 2,00

Hauptgänge:

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet unter einer Fetakäsekruste, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 16,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und bunten Beilagensalat	€ 16,50
Gegrillte Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Bratkartoffeln und Bohnen-Tomatengemüse	€ 20,00
Lachsfilet auf der Haut gebraten, 3 gegrillte Riesengarnelen, Penne in Zitronengras Sauce und Blattspinat	€ 21,00

Die Hauptgänge liefern wir Ihnen in praktischen Warmhaltegefäßen.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Eintöpfe:

Chili-Con Carne (gemischtes Hackfleisch)	500ml	€ 7,00
Chili Con Carne (Rinderhackfleisch)	500ml	€ 8,90
Erbseneintopf / Wiener Würstchen	500ml	€ 6,90
Linseneintopf / Mettenden	500ml	€ 6,90

Zu den Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Dessert:

Panna Cotta mit Waldfrüchten	€ 4,50
Cremé Brûlée mit Karamellsauce	€ 4,50
Obstsalat mit frischen, exotischen Früchten	€ 4,50
Mousse au Chocolat mit Haselnuss-Krokant	€ 4,50

Belegte Brötchen

Halbes belegtes Bäckerbrötchen mit Butter, Salat und marktfrischer Garnitur.

Camembert
Schnittkäse
Mailänder Salami
Geräucherter Landschinken
Hähnchenbrust
Zwiebelmett € 2,50

Geräucherter Lachs
Räucherforelle
Matjesfilet
Serranoschinken
Roastbeef € 3,50

Canapés

Ofenfrische Baguettescheiben mit Butter, Salat und marktfrischer Garnitur

Camembert
Schnittkäse
Mailänder Salami
Geräucherter Landschinken
Hähnchenbrust € 2,00

Geräucherter Lachs
Räucherforelle
Nordseekrabben
Roastbeef
Serranoschinken € 3,00

Buffetvorschlag

Auswahl von ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Brötchen

Dips: Aioli, Oliven-Tapenade, Sour Cremé, Chunky-Salsa

Geschmorte Champignons / Knoblauch-Hollandaise

Pimientos de Padron / Salsa

Honigmelone mit Serranoschinken

Bunt gemischter Salat mit reichlich Rohkost

Zweierlei Dressing: Joghurt / Balsamico

Schweinefilet im Speckmantel

Pilzrahmsauce

Hähnchenbrustfilet unter einer Fetakäsekruste

Fruchtige Tomatensauce

Knackiges Grillgemüse / Bohnen im Speckmantel

Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta im Weckglas

€ 29,90 pro Person

Nicht das passende für Sie dabei?

Sprechen Sie uns gerne an, wenn nicht das Passende für Ihre Feierlichkeit in unseren Vorschlägen vorhanden gewesen ist. Wir sind absolut flexibel und gehen sehr gerne auf Ihre persönlichen Vorstellungen und Wünsche ein.

Tel: 04421.9875695

E-Mail: kontakt@guidos20.de

Web: www.guidos20.de

Bestellungen sind erst ab einer Personenzahl von 10 möglich