

# birgit winzer food & more • Homecooking & Buffets

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

## **Menuvorschläge/fingerfood für Ihre Kommunions-/ Konfirmationsfeier 2010**

### **fingerfood als starter wählen Sie 2 Sorten aus**

- \* Kleine Türmchen von den Koriander-Crêpes  
mit Rote Linsen-Füllung
- \* Spinatroulade mit Räucherfisch/Räucherschinken  
und Frischkäse gefüllt
  - \* Spanisch marinierte Garnelen  
mit Orange und Thymian
  - \* Limettensaft-mariniertes Geflügel  
mit Avocado-Sauerrahm-Dip
- \* Entenbrustrollchen mit Mangostreifen und  
Frühlingszwiebeln
  - \* Lamm im Sesammantel  
mit gegrillten Möhren und Minz-Dip
- \* Thai-Taschen aus hauchdünnem Filo-Teig  
mit Curry, Ananas und Kokos gefüllt

### **aus kleinen WECK-Gläsern**

- \* Cocktail von Wirsing und Krustentieren  
mit Asia-Sesam-Creme
  - \* Ziegenkäse auf Zucchini  
mit knackigem Zucchini-Tomaten-Relish
  - \* Salat aus bunten Linsen  
mit Büffel-Mozzarella
- \* Geflügelsalat mit Balsamico bianco,  
Champignons und Weintrauben

# birgit winzer food & more • Homecooking & Buffets

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

## Menuvorschläge

Kleine Spinat-Schafskäse-Tarteletts  
auf Frühlingsalat

oder

Aromatische Basilikumschaumsuppe  
mit gefüllten Cocktailtomaten  
unter der Pestohaube

\*

Zartes Kalbsfilet im Kräutermantel  
mit einer leichten Kräutersahnesauce  
auf Frühlingsgemüse und kleinen Schupfnudeln

\*

Prosecco-Mousse aus dem Cocktailglas  
mit Melone & Pfirsich

\*

\*

Hausgemachte goldgelbe  
Spinatgnocchi

oder

Consommé vom Spargel  
mit Frischkäse-Wan-Tans  
gefüllt mit Spitzmorcheln

\*

Filet vom Lamm  
in leichter Marsalasauce dazu  
Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

\*

Basilikum-Tiramisu  
mit Erdbeer-Ragout, dunklem Biskuit  
und Basilikum-Creme

\*

## birgit winzer food & more • Homecooking & Buffets

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

\*

Ziegenkäse im Blätterteig  
mit rotem Zwiebelconfit

oder

Stangen vom weißen Spargel  
mit Scampis und Passionsfrucht-Dressing

\*

Seeteufelmedaillons unter der Pesto-Haube  
auf geschmorten Paprika und traumhaften  
Basilikumkartoffeln

\*

Weißes Schokoladenparfait  
mit Himbeeren  
und Schokoladengitter

\*

\*

Hausgemachte Ricotta-Salbei-Ravioli  
in Zitrusbutter geschwenkt

oder

Schaumsuppe  
von jungen Erbsen und gespießtem  
Entrecôte

\*

Lammkarree unter der Bröselhaube  
auf knackigem Gemüse  
und Meersalzkartoffeln

\*

Hauchdünne Schokoladentörtchen  
mit Grappacreme und frischen Früchten

\*

food-preis für 3 Gänge  
**ab 39,00 € pro Person**  
zzgl. Personalkosten & 19% Mehrwertsteuer

Zur Vorspeise reichen wir frisches Brot  
und aromatisierte Butter

Gerne empfehlen wir Ihnen korrespondierende Weine zum Menu

## **Weitere Vorschläge für Vorspeise, Hauptgang und Dessert**

### **Vorspeisen**

\*

Kleine Schalotten-Pastetchen  
mit Mozzarella überbacken  
dazu knackige Blattsalate

\*

Spargelcremesuppe mit Rucolaschaum

\*

Pochiertes Ei  
auf Estragon-Kartoffelpuffer  
mit Senfbutter

\*

Terrine von Büffelmozzarella,  
getrockneten Tomaten  
und Serranoschinken

\*

Schmortomaten  
im Blätterteig gebacken  
mit Parmesan-Ricotta-Füllung

\*

Rauke-Salat mit Ziegenkäse,  
Parmaschinken, Ahornsirup und Früchten

\*

Spargel-Ragout  
mit Hähnchenbrust in der Mohnkruste

\*

Ziegenkäse im Blätterteig  
mit rotem Zwiebelconfit

\*

Roulade von der Poulardenbrust  
auf jungem Spinat

# birgit winzer food & more • Homecooking & Buffets

*Das Leben ist viel zu kurz, um schlecht zu essen!*

## **Hauptgänge**

\*

Grüner und weißer Spargel  
mit frisch aufgeschlagener Zitronenhollandaise  
und Mini-Saltimbocca

\*

Kleine Kalbsmedaillons  
auf Spargelbett  
mit kleinen Reibekuchen

\*

Lammkoteletts im Kräuter-Bröselmantel  
mit Balsamicokartoffeln  
und jungen grünen Bohnen

\*

Gebratene Lachsforelle  
mit cremigem Risotto  
und karamellisiertem Spargel

## **Dessert**

\*

Honig-Ricotta-Törtchen  
mit Himbeersauce

\*

Mini-Aprikosenstrudel  
mit Thymianhonig und Vanilleeis

\*

Mohn-Panna-cotta  
mit Mango-Birnen-Sauce

\*

Zweierlei Mousse au chocolat  
auf Aprikosenragout

\*

Erdbeer-Parfait  
auf Biskuit-Törtchen

\*

Herrlich fluffiges  
Orangen-Quarkmousse  
aus dem Cocktailglas

\*