



**GUTER GESCHMACK**

**FREIZEIT IN-CATERING**

# IHRE VERANSTALTUNG UNSERE LEIDENSCHAFT

Hinter jedem Catering steckt ein wichtiger Anlass.

Sie können sich darauf verlassen, dass wir das zu keinem Zeitpunkt vergessen, egal ob wir für Sie ein kleines Fest mit 10 Gästen oder auch ein Event für 10.000 Personen ausrichten dürfen. Unsere Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft sind Ihnen sicher.

Hier stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Catering-Angebot vor, die Ihnen eine Vorstellung von der Bandbreite unserer Möglichkeiten vermittelt – abschließend ist die Aufzählung nicht und alle Speisevorschläge sind natürlich auch völlig anders kombinierbar. Wenn Sie besondere Vorlieben und Wünsche haben, sollten Sie uns deshalb ansprechen, unsere Veranstaltungsprofis beraten Sie gern ganz individuell und haben Lösungen für (fast) alle Veranstaltungsherausforderungen. Außer beim Catering können wir Sie z. B. auch bei der Dekoration, der Ausstattung, dem Aufbau & Service unterstützen, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: das Feiern!

Wir freuen uns auf unvergessliche  
Veranstaltungen!



Olaf Feuerstein  
Geschäftsführender Gesellschafter



# INHALT

Vorwort	.....	Seite 2
Buffet-Genuss	.....	Seite 4
Wählen Sie Ihr Menü aus	.....	Seite 8
Flying Buffet	.....	Seite 10
Natürlich Buffet	.....	Seite 12
Snack-Genuss	.....	Seite 14

# BUFFET GENUSS

## Genuss-Reise

57,00 €/Pers.

## Vorspeise

### Japan

Sushi Station

### Italien

Lachscarpaccio, rosa Pfeffer

Vitello Tonnato

Antipasti-Auswahl

Caprese

### Frankreich

Provenzalisch marinierte Muscheln  
mit Kapernapfel und Tomate

Salat von Meeresfrüchten in Champagnervinaigrette

Spinatkuchen, gefüllte Feigen mit Roquefort Käse

### Deutschland

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Kleine Bratrollmöpfe in Senf-Zwiebelmarinade

Pikant eingelegtes Sauerfleisch, Remouladensauce

Deftige Wurst- und Schinkenspezialitäten aus

Eichsfelder Metzgereien

## Suppe

### Frankreich meets Italien

Safran-Steinbuttersenz mit

Mascarpone Wan Tan (serviert)

---

## Viva Italia!

41,00 €/Pers.

## Vorspeise

Confierte Rotbarbenfilets mit Zitrusvinaigrette

Pollo Tonnato, Kapernvinaigrette

Parmaschinken mit Honigmelone

Tomaten-Mozzarella, Olivenpesto

Bruschetta

Schwarze und grüne Kräuteroliven

Italienisches Antipastigemüse

(Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)

Gratinierter Fenchel

Italienische Brotauswahl

## Suppe

Parmesancreme mit

geröstetem Pancetta





Leckeres aus fremden Landen...

## Hauptspeise

### Grossbritannien (Schneidestation)

Rinderfilet à la Wellington

### Südamerika (Livecooking)

Linguine mit Flusskrebse, Mango, Avocado  
Chilisauc

### Alle Länder

Lachsfilet mit Orange  
Gefüllte Poulardenbrust mit Brokkoli  
Kalbsrücken mit Tomatenkruste

### Side Trip – Beilagen

Speckbohnen  
Sellerie-Karottengemüse in Rahm  
Basmatireis  
Tomaten-Kartoffelrösti  
Schupfnudeln

## Dessert

### Italien

Gewürz-Panna Cotta  
Latte Macchiato crème

### Spanien

Karamellflan

### Deutschland

Brot pudding mit eingelegtem Backobst, Vanillesauce  
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

### Frankreich

Weißes und dunkles Schokoladenmousse

---

## Hauptspeise

Gegrilltes Lachsfilet, Minze

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Kalbsinvoltini mit Sardellenfüllung, Tomatensauce

Orecchiette mit Entenconfit, roter Portwein  
Perlzwiebeln

### Beilagen

Gegrilltes Gemüse  
Blattspinat mit Schafskäse  
Gnocchi  
Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Tiramisu

Tartufo

Sabayonmousse mit Orangen

Ziegenkäsetörtchen mit Amarettini und Rosmarinhonig

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.  
Auf Wunsch ergänzen wir das Buffet gerne mit einer tollen Käseauswahl für 9,50 €/Pers.



# BUFFET GENUSS

## Pan-Asia-Bufferet

47,00 €/Pers.

## Vorspeise

Lachs Millefeuille  
Erdnuss-Kokosshinken mit Grapefruit-Currydressing  
Überbackenes Zucchini-Auberginencaprese  
Cumin-Semmelknödelsalat mit Rotweincrème  
Caesar Salat, Pak Choi  
Parmesanmousse, Amarettini, Oliven  
Kichererbsen-Minzsalat mit Lamm

## Suppe

Erbsen-Cappuccino, Chili-Espuma  
(serviert)

## Deftiges Buffet

34,00 €/Pers.

## Vorspeise

Forellenfilet auf geschmortem Fenchel  
Sahnemeerrettich  
Matjesfilet, Apfel-Zwiebelsauce  
Heringssalat, Rote Bete  
Flusskrebscocktail  
Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren  
Kleine Buletten, Kartoffelsalat  
Deftige Wurst- und Schinkenspezialitäten aus  
Eichsfelder Metzgereien

## Salatbar

Gurken-Schmandsalat  
Tomaten-Brotsalat  
Rauke mit Kartoffel-Speckdressing  
Nudelsalat  
Apfel-Selleriesalat

## Suppe

Kartoffelsuppe mit Würstchen





Asiatisch leicht oder deftig & kräftig?

### Hauptspeise

Loup de Mer, Hummer-Schnittlauchglacé  
Gegrillter Zackenbarsch, rotes Thaipesto  
Gefülltes Schweinefilet, Feta-Limettencreme  
American Entrecôte

### Beilagen

Schmorgemüse  
Gebackene Artischocken  
Röstkartoffeln  
Kokosreis

### Dessert

Schoko-Savarin mit karamellisierten Kumquats  
Chili-Ananascarpaccio mit Buttermilchmousse  
Gebratener Taleggio  
Mascarpone-Browniemousse

### Hauptspeise

Zanderfilet auf tomatisiertem Kraut  
Putenschnitzel nach Wiener Art  
Geschnetzeltes vom Weiderind mit Champignonjus

### Beilagen

Tomaten-Lauchgemüse  
Kohlrabi  
Spinat-Ziegenkäseauflauf  
Bamberger Hörnchen  
Spätzle

### Dessert

Grießflammerie Gewürzzwetschgen  
Waldbeeren in Rieslinggelee, Vanillesauce  
Frischkäsemousse auf Löffelbiskuit  
Marmor-Napfkuchen

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.  
Auf Wunsch ergänzen wir das Buffet gerne mit einer tollen Käseauswahl für 9,50 €/Pers.



# WÄHLEN SIE IHR MENÜ AUS

## Vorspeise

Thunfischsashimi mit Cous Cous und Koriandercrème

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Rind, Trüffelcrème

Lasagne vom Ziegenkäse, Kartoffelrösti

Feldsalat, gebratene Ananas und Lammfilet

## Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit geschmorter Kalbsbacke

Hummerschaumsuppe  
Fisch-Croustillant

Tomatenessenz, Ricottaravioli

## Zwischengang

Gebratenes Doradenfilet auf Mandellauch und Hummerschaum

Kalbstafiletspitz auf buntem Wurzelgemüse mit Petersilienschaum

Linguine mit gebackenem Rucola getrockneten Tomaten und Curryschaum

Passionsfruchtsorbet

---

## Vegetarisch

Rucola-Olivenbrotsalat mit geliertem Tomaten-Basilikummojito

## Suppe

Tomatenconsommé, Bruschetta

## Zwischengang

Ricottaravioli mit Nussbutter

---

## Saisonal Jan | Feb | März

Rucola, Traubenvinaigrette, Rote Bete Ziegenkäse

## Suppe

Kokos-Currysuppe

## Zwischengang

Loup de Mer, gebratener Fenchel

---

## April | Mai | Juni

Crème Brûlée vom Spargel, mariniertes Spargel, Serranoschinken

## Suppe

Latte Macchiato vom Bärlauch gebratenes Lammfilet

## Zwischengang

Passionsfruchtsorbet

---

## Juli | Aug | Sept

Gazpacho Andaluz, gebackenes Hühnchen

## Suppe

Kalbstafiletspitz, Wurzelgemüse

## Zwischengang

Zanderfilet auf sautierten Erdbeeren

---

## Okt | Nov | Dez

Carpaccio vom Rind

## Suppe

Rote Beteessenz

## Zwischengang

Birnensorbet







Jeder Gang Ihre Wahl ...

## Hauptspeise

Steinbuttfilet, Basilikumschaum, Frühlingslauch  
Trüffeltagliarini

Saltimbocca von der roten Meerbarbe, gebratene  
Artischocken und Kräuterpolenta

Pochiertes Lachsfilet, Safranschaum, Orangen-Fenchel-  
gemüse, Basmatireis

Rinderfilet, leichter Knoblauchjus mit Paprikaconfit  
Kartoffelkrapfen

Leichter Kalbsrücken, Pinienkernkruste, Selleriepüree  
Karottengemüse

Maispoulardenbrust, Tomatenjus, Mascarpone Bon Bon  
Zucchini-Gemüse

## Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Portweineis

Milchreisterrine „Black and White“

Sorbetvariation

Ragout von Waldbeeren, Kirscheis, Gewürzschaum

**KOMBINIEREN  
SIE NACH  
BELIEBEN!**

3-Gang 32,00 €/Pers.

4-Gang 40,00 €/Pers.

5-Gang 48,00 €/Pers.

## Hauptspeise

Sellerieschnitzel, Tomatencoulis und getrüffeltes  
Kartoffelpüree

## Dessert

Frischkäsemousse auf Löffelbiskuit

## Hauptspeise

Rinderfilet, Steckrübengemüse und Kartoffelkrapfen

## Dessert

Gebanntes Schokoladen-Parfait, Blutorange

## Hauptspeise

Kalbsrücken mit Pinienkernkruste, Spargelragout  
getrüffeltes Kartoffelpüree

## Dessert

Limonen-Joghurtmousse, Waldmeistersabayon  
Erdbeeren und Rhabarber

## Hauptspeise

Perlhuhnbrust, Blumenkohlpüree, Lauch-Gemüse  
Kartoffelcroûtons

## Dessert

Mango Panna Cotta, Sauerrahmeis

## Hauptspeise

Wildschweinrücken, Cranberryjus Rosenkohl, Rosmarin-  
Polenta

## Dessert

Mascaronemousse auf Baumkuchen, Rotweinpflaumen

Menüpreise sind ab 15 Personen kalkuliert.  
Die saisonalen Menüs sind nur während der jeweils angegebenen Monate verfügbar.



# FLYING BUFFET

## Basics

6 Stück 21,00 €/Pers.  
8 Stück 25,00 €/Pers.  
10 Stück 29,00 €/Pers.  
12 Stück 32,00 €/Pers.  
Min. 36 Stück/Sorte

## Kalt

Wasabi-Lachsrollchen  
Avocadocrème mit Shrimps  
Marinierter Thunfisch, Thaispargel  
Parmaschinken mit Gorgonzola und Feige  
Tatar vom Rinderfilet, Crème fraîche und Kaviar  
Gefüllte Zucchini  
Glasnudelsalat mit Lauchzwiebel

## Warm

Gebratene Garnele auf Orangen-Fenchelsalat  
Gebackene Jakobsmuschel auf Tomatenragout  
Zanderfilet auf Lauchgemüse  
Tandoori-Hähnchen am Spieß  
Mini-Frikadelle auf Champagnerkraut  
Gemüsequiche  
Mie-Nudeln mit gebratenen Pilzen

## Ergänzungen

### Käsekühlschrank

Manchego  
Schafsmilch, Kastilien La Mancha  
  
Saint Nectaire  
Kuhmilch, Saint Nectaire Auvergne  
  
Tête de Moine  
Kuhmilch, Kloster Bellelay Jura  
  
Reblochon  
Kuhmilch, Savoyen  
  
Camembert au Calvados  
Kuhmilch, Normandie  
  
Roquefort-Schafsmilch  
Roquefort-sur-Soulzon  
  
mit Pinienkernen, Trauben, Nüssen  
Feigensenf, Fruchtbrot, Brotauswahl & Butter  
9,50 €/Person | Ab 20 Personen

### Sushi

Nigiri Sushi  
Makrele, Heilbutt, Shrimp, Forelle, Muschel  
  
Maki Sushi  
Lachs-Avocadorolle, Gemüserolle  
Seelachs Rogen  
  
Sashimi  
Thunfisch, Lachs  
  
**Traditionelle Beilagen**  
Wasabipaste, Soy Sauce,  
süß-saurer Ingwer

3,00 €/Stück | Min. 12 Stück/Sorte





Wenn Genuss Flügel bekommt ...

## Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel  
Zitronengras-Currysuppe  
Gazpacho Andaluz für die warme Jahreszeit

## Dessert

Panna Cotta mit Waldbeerenschaum  
Mousse von dunkler Schokolade  
Karamellbrownie  
Kirsch-Biskuitroulade  
Latte-Macchiato crème

## Pasta Counter

Penne mit Rucola, Pesto, getrockneten Tomaten und Parmesan  
Ravioli gefüllt mit Schafskäse und Spinat  
Salbeibutter  
Gnocchi mit Blattspinat

## Wrap Station

Vegetarisch  
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Frischkäse und Rucola  
Fisch  
Graved Lachs, Senf-Dillsauce, Salat und Ei  
Geflügel  
Geräucherte Putenbrust, Curry-Mangodip  
Eisbergsalat und Sprossen  
Fleisch  
Roastbeef, Antipasti von der Zucchini, Pesto und geröstete Pinienkerne

10,50 €/Person | Ab 20 Personen

4,00 €/Stück | Min. 12 Stück/Sorte

### KLASSISCHE CANAPEES

BELEGEN WIR GERNE  
NACH IHREN  
WÜNSCHEN UND  
IHREM BELIEBEN.



# NATÜRLICH BUFFET

## Naturelle

51,00 €/Pers.

## Vorspeise

Garnelencocktail mit Kokos

Lachsfilet auf Hickoryholz geräuchert  
Wasabisauce

Barbarie Entenbrust mit  
Orangen-Feigenconfit

Roastbeefröllchen mit Ratatouillesalat  
und Schafskäse

Luftgetrockneter Schinken, eingelegte  
Portweintrauben

Kartoffel-Kräutersalat mit Schmand

## Salatbar

Blattsalate

Kresse

Kohlrabi

Lauchzwiebeln

Radieschen

Geröstete Kerne

Sprossen

Aceto Balsamico

Olivenöl, Joghurt-Dressing

Brotkorb & Butter

## Suppe

Rahmsuppe von Strauchtomaten  
Basilikum





Produkte in Ihrer natürlichsten Form für  
reinen Genuss ...

## Hauptspeise

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten  
Limonen-Kapernbutter

Kalbstafelspitz, Schnittlauchsauce, Apfelfkren

Tacconi Germe di Grano, italienische  
Weizenkeimpasta, Gemüsebolognese

## Beilagen

Spinatauflauf

Ingwer-Möhren

Kräuterkartoffeln in der Schale gegart

Pinienreis

## Dessert

Mandel-Tiramisu

Frische Beeren je nach Saison

Limonen-Joghurt mit eingelegten  
getrockneten Vanilleaprikosen

Weißes Mousse au Chocolat auf  
geröstetem Pumpernickel

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.



# SNACK GENUSS

## Köstlichkeiten

### Klassisch

10,50 €/Pers.  
Kalkulationsbasis  
1 Stück/Portion &  
pro Gericht/Pers.

## Salat

Nudelsalat mit Schinkenstreifen  
Pikant eingelegtes Sauerfleisch

3,00 €/Portion

## Kalt

Vollkornsandwich gefüllt mit Räucherlachs  
Ei, Meerrettichcrème, Salat

3,00 €/Stück

### Vegetarisch

11,50 €/Pers.  
Kalkulationsbasis  
1 Stück/Portion &  
pro Gericht/Pers.

Caesar Salat mit Pak Choi  
Cumin-Semmelknödelsalat mit  
Rotweincrème

3,00 €/Portion

Wrap gefüllt mit Gemüse, Antipasti  
Sprossen, Ziegenfrischkäse, Salat

3,00 €/Stück

### Bagels

17,50 €/Pers.  
Kalkulationsbasis  
1 Stück/Portion &  
pro Gericht/Pers.

Mediterraner Thunfischsalat  
Rucola, getrocknete Tomaten, Pinienkerne  
Essig-Öl-Dressing

3,00 €/Portion

Bagels belegt mit Serranoschinken  
Parmesan, Kresse, Tomatendip

4,50 €/Stück

### Eintopf

14,50 €/Pers.  
Kalkulationsbasis  
1 Stück/Portion &  
pro Gericht/Pers.

Tomaten-Brotsalat  
Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse

3,50 €/Portion

Zwiebelmett, Landbrot

3,00 €/Stück





Nicht nur für den „Kleinen Hunger“...

### Warm

Currywurst „klassisch“, Baguette

3,00 €/Portion

### Süß

Marmor-Napfkuchen

1,50 €/Stück

---

Frühlingsrolle, Sweet Chilisauce

4,00 €/Stück

Kleine gefüllte Windbeutel mit  
Vanillecrème

1,50 €/Stück

---

Gulaschsuppe, Cocktailbrötchen

6,50 €/Portion

Schokoladentarte

1,50 €/Stück

---

Kartoffelsuppe, Bockwurstchen, Baguette

5,50 €/Portion

Berliner gefüllt mit Konfitüre

1,50 €/Stück



## KONTAKT

Frau Jana John

Telefon +49 (0) 551 9001-469

Telefax +49 (0) 551 9001-100

E-Mail [jana.john@freizeit-in.de](mailto:jana.john@freizeit-in.de)

Für Fragen und Informationen stehen wir  
Ihnen gern zur Verfügung.



[facebook.com/hfigoe](https://facebook.com/hfigoe)