



Buffet Ideen

Hier finden Sie einige Vorschläge für verschiedenste Anlässe. Der kleine oder große Rahmen, für Feierlichkeiten oder ein Business-Event mit den unterschiedlichsten kulinarischen Einflüssen, ob mediterran oder asiatisch, vegan oder vegetarisch. Ganz nach Ihrem Geschmack. | 02

Vorspeisen

Vegetarisch | 07
Vegan | 07
Fisch & Fleisch | 08

Suppen

Suppen sind rund um das Jahr gefragt – und das zu Recht. Unsere Auswahl an Suppen ist vielfältig und sorgt für cremigen und auch fruchtigen Genuß. Von dem Klassiker bis hin zum Exoten. | 09

Hauptgänge

Geflügel | 11
Rind & Kalb | 11
Schwein | 12
Fisch | 12
Wild & Lamm | 13
Vegetarisch | 13
Vegan | 14
Beilagen | 14
Gemüse | 15

Desserts

Ideen für den krönenden Abschluß: von Variationen im Glas über Crèmes und Küchlein bis hin zu fruchtigen und genussvollen saisonalen Leckereien. | 15



thammCatering

BUFFET

Variante I

Gurken Salat mit Dill Vinaigrette VEGAN

cucumber salad with dill vinaigrette VEGAN

Brotkorb

Breadbasket

Ungarisches Rindergoulasch mit Rotkohl & Klöße

hungarian beef goulash with red cabbage & dumplings

Griechischer Joghurt mit Walnüssen & Honig

greek yoghurt with walnuts & honey

Preis pro Person: 14,50 €

Variante II

Rohkost Salatauswahl mit House Dressing VEGGIE

salad selection with house dressing VEGGIE

Brotkorb

breadbasket

Hähnchengeschnetzeltes in roter Currysauce mit Sesam, dazu frisches Gemüse & Duftreis

Roasted chickenstrips in red currysauce with sesame, served with fresh vegetables aromatic rice

Rote Grütze mit Vanillesauce

red berries compote with vanillesauce

Preis pro Person: 13,50 €

Variante III

Kleine Salatauswahl mit Zweierlei Dressings VEGGIE

small salad selection with 2 differents dressing VEGGIE

Brotkorb

breadbasket

Hackbraten mit Bohnen Sugo & Salzkartoffeln

meat loaf with beans sugo & salted potatoes

Frischer Obstsalat

fresh fruit salad

Preis pro Person: 13,50 €



thammCatering

Variante IV

Pfifferling Caesar Salat mit Housedressing VEGGIE

Chantarelle Caesar salad with house dressing VEGGIE

Sauerkraut Fenchel Salat mit Mango VEGAN

sauerkraut fennel salad with mango VEGAN

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Tranchen vom Schweinefilet auf Apfel Linsen

pork fillet medallions on apple lentils

Kichererbsencurry mit Reis VEGAN

chickpeas curry with rice VEGAN

Crème Catalana VEGGIE

crème catalana VEGGIE

Preis pro Person: 20,50 €

Variante V

Knusper Salat mit Miso Dressing VEGAN, auf einen Fingerfoodteller serviert

crispy salad with miso dressing VEGAN

Tafelspitzsalat ´nach Thai Art´ Kalb, Sojasauce, Nori-Alge & Sesamsaat, im Fingerfoodschälchen serviert

´thai style´ prime boiled beef salad veal, soy sauce, nori seaweed & sesame seed

Frühlingsrollen VEGGIE

spring rolls VEGGIE

Quinoa Gemüse Salat mit leichtem Limetten Dressing VEGAN, im Glas serviert

quinoa vegetable salad with light lime dressing VEGAN

Papaya Salat mit Großgarnelen, Thai Fisch Sauce & Erdnüssen, auf einen Fingerfoodteller serviert

papaya salad with king prawns, thai fish sauce & peanuts

Marinierter Lachs mit Asia Schmorgurken & Wasabi Süßkartoffelstampf

marinated salmon with asian style stewed cucumber & wasabi sweet potato puree

´Bulgogi´ vom Rind (koreanische Feuerfleisch) mit Basmatireis

´bulgogi´ of beef with basmati rice

Tofu Kokos Curry VEGAN

tofu coconut curry VEGAN

Mandel Milchreis mit Pflaumenkompott VEGGIE

almond milk rice with stewed plumps VEGGIE

Limetten Buttermilch Mousse VEGGIE

lime buttermilk mousse VEGGIE

Preis pro Person: 29,50 €

- 3 -

Preis ohne Mehrwertsteuer



thammCatering

Variante VI

Weißkohl Mango Salat mit Limetten Ingwer Dressing & Sesam VEGAN

white cabbage salad with lime ginger dressing & sesame VEGAN

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Schweinemedallions auf Kürbis mit Zitronenschaum, serviert mit Schnittlauch Kartoffel Pürée

pork fillets on pumpkin with lemon sauce, served with chives potato mousse

Kartoffel Spitzkohl Auflauf VEGGIE

potato pointed cabbag au gratin VEGGIE

Exotischer Obstsalat mit Mandarinen, Grape Fruit & Kiwi VEGAN

exotic fruit salad with mandarins, grape fruits & kiwi VEGAN

Preis pro Person: 19,50 €

Variante VII

Rotkohl Salat mit Orangen Dressing & Wasabi Nüsse VEGAN

beet root salad with orange dressing & wasabi nuts VEGAN

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Entenbrust auf Spitzkohl Gemüse mit Entenjus a part, serviert mit hausgemachten Semmelknödel

duckbreast on pointed cabbage with duck sauce a part, served with homemade bread dumplings

Möhren & Steckrüben in Koriander Kokos Curry (scharf), serviert mit Reis VEGAN

vegan & spicy: carrots & rutabaga in coriander coconut curry, served with rice VEGAN

Weißes Schokoladen Mousse VEGGIE

white chocolate mousse VEGGIE

Preis pro Person: 23,50 €

Variante VIII

Rote Bete Salat mit Apfel, Estragon Senfschaum VEGGIE

beet root salad with apple, tarragon mustard dressing VEGGIE

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Würziges Maishähnchen auf Wirsing Möhren Gemüse, serviert mit Kartoffelgratin

spicy corn chicken on savoy cabbage carrots vegetables, served with potato au gratin

Curry Gemüse mit Kokos, Pastinaken, Lauch & Chinakohl, serviert mit Reis VEGGIE

curry vegetables with coconut, parsnips, leek & chinese cabbage, served with rice VEGGIE

Zitronencrème mit Grape Fruit Filets VEGGIE

lemon cream with grape fruit filets VEGGIE

- 4 -

Preis ohne Mehrwertsteuer



thammCatering

Preis pro Person: 20,50 €

Variante IX

Asiatische Kartoffel Salat mit Spinat, Koriander, Ingwer & Sojasauce VEGGIE

asian potatosalad with spinach, coriander, ginger & soy sauce VEGGIE

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Pasta mit Huhn, Chili & Strauchtomaten

pasta with chicken, chili & tomatoes

Kartoffel Trüffel Stampf mit Schalotten Portwein Sauce VEGGIE

potato truffle purée with shallots portwine sauce VEGGIE

Maracuja Pudding mit marinierten Trauben VEGGIE

passion fruit pudding with marinated grapes VEGGIE

Preis pro Person: 19,50 €

Variante X

Mangold Quiche mit Kräuterquark Dip VEGGIE

chard quiche with herb quark VEGGIE

Bunter Spargelsalat VEGAN

asparagus salad VEGAN

Curry Eier Salat mit frischen Frühlingszwiebeln & gebratene Speckwürfeln

curry egg salad with fresh spring onion & roasted bacon

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Hähnchen mit geröstetem Blumenkohl, Tahini & Dijon Senf Sauce

chicken on roasted cauliflower, tahini & dijon mustard sauce

Lachs in 'Frankfurter Grüne Sauce', serviert mit Wokgemüse

salmon in green sauce 'german style', served with wok vegetables

Basmatireis

Basmatireis

Aprikosen Tiramisu mit gebröselten Amerettini VEGGIE

apricote tiramisu with amarettini VEGGIE

Preis pro Person: 24,50 €

Variante XI

Quiche mit 'Frankfurter Grüne Sauce' Dip VEGGIE

quiche with herb quark dip VEGGIE

- 5 -

Preis ohne Mehrwertsteuer



thammCatering

Bunter Paprika Sellerie Salat mit leichtem Zitronen Dressing VEGAN

bell pepper celery salad with lemon dressing VEGAN

Rucola Avocado Salat mit Kirschtomaten, Mais & Cranberry Vinaigrette VEGAN

rocket avocado salad with cherrytomatoes, corn & cranberry vinaigrette VEGAN

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Seelachs, pochiert, auf Spitzkohl Senf Rahm

coal fish, poches, on creamy mustard & pointed cabbage

Maispoulardenbrust in Cognacsauce mit Möhren Ingwer Gemüse & Röstkartoffeln

Poulardebreast in cognacsauce with carrots ginger vegetables & potato au gratin

Pastinaken Kartoffel Gratin VEGGIE

parsnips potato gratin VEGGIE

Honig Birne mit Mascarpone VEGGIE

honey pear with mascarpone VEGGIE

Frisch geschnittenes Obst VEGAN

fresh cutted fruits VEGAN

Preis pro Person: 27,50 €

Variante XII

Tomaten Brot Salat mit Feigen & Granatapfel Dressing VEGGIE

tomato bread salad with figs & pommegranate dressing VEGGIE

Trauben Fenchel Salat mit Walnüssen & Schalotten Vinaigrette VEGAN

grape fennel salad with walnuts shalotts vinaigrette VEGAN

Wildkräutersalat mit Himbeer Vinaigrette & Parmesan VEGGIE

wild herbs salad with raspbery vinaigrette & parmesancheese VEGGIE

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Pochiertes Zanderfilet mit Maracujasauce & Brokkoli Kartoffelstampf

poched pike perch with passion fruit sauce & brokkoli potato mash

Teriyaki Hühnchen mit knackigem Gemüse & Reis

teriyaki chicken with fresh vegetables & rice

Makkaroni Kürbis Auflauf VEGGIE

makkaroni pumpkin gratin VEGGIE

Orangen Mandel Pudding VEGGIE

orange almond pudding VEGGIE

Frisch geschnittenes Obst VEGAN

fresh cutted fruits VEGAN

Preis pro Person: 27,50 €



thammCatering

VORSPEISEN

Veggie

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

Große Salatauswahl mit Balsamicossig, Olivenöl & 3 verschiedenen Dressings VEGGIE

big salad selection with balsamico vinegar, oliveoil & 3 different dressings VEGGIE

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesanhobel & Mango Vinaigrette VEGGIE

lamb's lettuce with roasted pine nuts, parmesan cheese & mango vinaigrette VEGGIE

Karamellierter Ziegenkäse mit Rucola, Kirschtomaten & Balsamicodressing VEGGIE

caramelised goat cheese with rucola, cherrytomatoes & balsamico dressing VEGGIE

Gebratene Champignons an Frisée Bulgursalat mit Koriander Joghurt Dressing VEGGIE

roasted mushrooms on frisee bulgur salad with coriander yoghurt dressing VEGGIE

Avocado Birnen Salat mit Parmesansplitter & Schalotten Vinaigrette VEGGIE

avocado pear carpaccio with parmesan cheese & shallots vinaigrette VEGGIE

Mango Mozzarella Salat mit Avocado & Granatapfel Dressing VEGGIE

mango mozzarella cheese salad with avocado & pomegranate dressing VEGGIE

Ratatouille Terrine VEGGIE

ratatouille terrine VEGGIE

Spinat Feta Pralinen auf Ratatouille Salat VEGGIE

spinach fetacheese balls on ratatouille salad VEGGIE

Salat Caprese mit Balsamico & hausgemachten Pesto Dressing VEGGIE

salad 'caprese' with balsamico & housemade pesto dressing VEGGIE

Waldorf Salat 'classic' mit Granatapfel & Walnüssen VEGGIE

waldorf salad with pomegranate & walnuts VEGGIE

Schopska Salat mit geriebenen Schafskäse VEGGIE

schopska salad with grated sheep cheese VEGGIE

Vegan

Kartoffel Pfifferling Salat mit Schnittlauch Vinaigrette VEGAN

Potato chanterelle salad with chives vinaigrette VEGAN

Kartoffel Löwenzahn Salat mit Apfel Kerbel Vinaigrette

Potato dandelion salad with apple chervil vinaigrette

Grillgemüse mit gerösteten Mandeln & leichter Limetten Basilikum Vinaigrette VEGAN

grilled vegetables with roasted almonds & lime basil vinaigrette VEGAN

Würziger Fenchel Salat 'Siciliana' mit Orangenfilets VEGAN

- 7 -

Preis ohne Mehrwertsteuer



thammCatering

Spicy fennel salad 'siciliana' with orange fillets VEGAN

Mediterraner Pastasalat mit Rucola, Kirschtomaten & buntem Paprika VEGAN

Mediterranean pastasalat with rucola, cherry tomatoes & bell pepper VEGAN

Zucchini Salat mit Apfel Limetten Dressing VEGAN

zucchini salad with apple lime dressing VEGAN

Karotten Ingwersalat mit Tomaten, Lauch & Sultaninen VEGAN

carrots gingersalat with tomatoes, leek & raisins VEGAN

Bulgur Paprikasalat mit gerösteten Nüssen VEGAN

bulgur bell pepper salad with roasted nuts VEGAN

Brot Salat 'Toskana' mit Paprikabrunoise & Lauchzwiebeln, dazu süß scharfes Dressing VEGAN

bread salad 'toskana' with bell pepper, spring onion & sweet chili dressing VEGAN

Kirschtomaten Salat mit Blatt Petersilie & Balsamico Dressing VEGAN

cherry tomato salad with parsley & balsamico dressing VEGAN

Gurken Salat mit Dill Vinaigrette VEGAN

cucumber salad with dill vinaigrette VEGAN

Pfirsich Rucola Salat mit Honig Senf Dressing & gerösteten Nüssen VEGAN

peach rucola salad with honey mustard dressing & roasted nuts VEGAN

Quinoa Gemüse Salat mit leichtem Limetten Dressing VEGAN

quinoa vegetable salad with light lime dressing VEGAN

Fisch & Fleisch

Muschelragout hausgemachten Reibeküchlein

mussel ragout with homemade potato pancake

Frischer Feldsalat mit Trauben Speck Vinaigrette

corn salad with grape bacon vinaigrette

Süß scharfer Hühnchen Mango Salat

sweet chili salad with grilled mango & chicken

Tafelspitzsalat in Meerrettich Schnittlauch Vinaigrette, Bohnen & roten Zwiebeln

prime boiled beef in horseradish chives vinaigrette, with green beans & red onions

Berliner Nudelsalat mit frischem Gemüse & Mayonaise

berlin style noodle salad with fresh vegetables & mayonaise

Ganzer pochierter Lachs mit Honig Senfsauce & Meerrettich

salmon with honey mustard sauce & horseradish

Orientalischer Couscous Salat mit süß scharfer Hähnchenbrust & Joghurt Minzdressing

oriental couscous salad with sweet chili chicken & yoghurt mint dressing

Berliner Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Cornichons & Vinaigrette

potato salad 'berlin style' with bacon, onion, cornichons & vinaigrette

Wildterrine mit sauce Cumberland

venison terrine with sauce Cumberland



thammCatering

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesansplitter

carpaccio with rucola & parmesan cheese

Vitello Tonato mit Stielkapern & Balsamico

vitello tonato with capers & balsamico

Roast Beef mit Meerrettich & Kapern Zitronenvinaigrette

roast beef with horseradish & capers lemon vinaigrette

Tranchen von der 'Barbarie' Entenbrust mit Couscous Orangensalat

slices of duck breast with couscous orange salad

SUPPE

Veggie

Mais Kokos Crèmesüppchen VEGGIE

corn coconut crèmesou VEGGIE

Brokkoli Crèmesuppe VEGGIE

broccoli cream soup VEGGIE

Paprika Crèmesuppe VEGGIE

bell pepper cream soup VEGGIE

Rote Linsen Curry Crèmesuppe VEGGIE

red lentils curry creamsoup VEGGIE

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton VEGGIE

french onion soup with cheesecroutons VEGGIE

Karotten Ingwersuppe VEGGIE

carrots ginger soup VEGGIE

Kartoffel Lauchsuppe VEGGIE

potato leek soup VEGGIE

Apfel Curry Suppe VEGGIE

apple curry soup VEGGIE

Waldpilzcremesuppe VEGGIE

mushroom soup VEGGIE

Kürbis Orangen Crèmesuppe

pumpkin orange creamsoup

Vegan

Minestrone mit feinen Gemüse Julienne VEGAN

minestrone with vegetable stripes VEGAN



thammCatering

Tomaten Basilikumsuppe VEGAN

tomato basil soup VEGAN

Chili Bohneneintopf VEGAN

chili bean stew VEGAN

Brokkoli Kokos Suppe mit Chili VEGAN

broccoli coconut soup with chili VEGAN

Grüne Gazpacho ´Andaluz´ kalt oder heiß VEGAN

green gazpacho ´andaluz´ cold or hot VEGAN

Scharfe Thailändische Curry Kokoscremesuppe VEGAN

hot thai curry coconut soup VEGAN

Fisch & Fleisch

´Mulligatwny´ (Indisch englische Currysuppe mit Hühnchenstreifen)

´mulligatwny´ (indian english currysoup with chicken)

Perlhuhnconsommé mit eigener Praline & Gemüsejulienne

consommé of guinea fowl with own praliné & vegetable stripes

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

liver dumpling soup with vegetable stripes

Rinderconsommé mit Gemüse Julienne

beef consommé with fine vegetable stripes

Ungarische Gulaschsuppe

hungary goulash soup

Steckrübensuppe mit Black Tiger Garnelen

rutabaga soup with black tiger prawns

´Bouillabaisse´ (Französische Fischsuppe

´bouillabaisse´ (french fish soup)

Hummerschaumsuppe

lobster cream soup



thammCatering

HAUPTGÄNGE

Geflügel

Hähnchenschnitzel mit Chipskruste, Zuckerschotenrahm, Kartoffel Trüffel Stampf
chicken's shred with chip crust, sugar pod cream, potato truffle mash

Poulardenbrust mit Ofengemüse & Kartoffelgratin
poulard with oven vegetables & potato au gratin

Perlhuhnbrust in Honig Baslamico Sauce mit Zucchini Gemüse & Kartoffelgratin
guinea fowl in honed balsamico sauce with zucchini vegetables & potato au gratin

Gebratene Entenbrust mit Blaukraut & Schupfnudeln
roasted duckbreast with red cabbage & finger shaped potato dumplings

Gefüllte Maispoularde mit Zitronen Thymianjus, Grillgemüse & Röstkartoffeln
filled poulard in lemon thymesauce grilled vegetables & roasted potatoes

Gebratene Thymian - Entenbrust á la Orange mit Gemüse Provenzial & Macaire Kartoffeln
roasted duckbreast á la orange with vegetables 'provincial' & macaire potatoes

Cape Town Chicken Curry mit Chili, dazu Blumenkohl, Grilltomate & Reis
cape town chicken curry with chili, served with cauliflower, grilled tomato & rice

Gefüllte Hähnchenbrust in Zitronen Thymianjus, Grillgemüse & Zitronen Selleriepürée
filled chickenbreast with lemon thymesauce grilled vegetables & lemon celery mash

Gefüllte Putengallantine mit Spitzkohl a la Crème & Tomatenreis
filled turkeyroll with pointed cabbage á la crème & tomatorice

Coq au vin de Bourgogne mit französischem Kartoffel Olivengemüse
coq au vin de bourgogne with french potato olive vegetables

Gratiniertes Curryhähnchen mit Geschmorten Tomaten & Basmatireis
gratinated currychicken with stewed tomatoes & basmati rice

Hähnchenröllchen in Madeirasauce mit Ratatouille & Thymiankartoffeln
chickenrolls in madeirasauce with ratatouille & thyme potatoes

Rind & Kalb

Rinder Kokos Curry mit frischem Gemüse & Duft Reis
beef coconut curry with fresh vegetables & aromatic rice

Ungarisches Rindergoulasch mit Rotkohl & Klöße
hungarian beef goulash with red cabbage & dumplings



thammCatering

Rinderroulade 'Bella Roma' in Chianti geschmort mit getrockneten Tomaten, Oliven & Thymian
beef roulade 'bella roma', stewed in chianti with dried tomatoes, olives & thyme

Ossobuco vom Kalb mit Gremolata (á part), dazu Schmorgemüse & Risotto Milanese
ossobuco of veal with gremolata (á part), served with stewed vegetables & risotto 'milanese'

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse & Bouillonkartoffeln
prime boiled beef in horseradish sauce with root vegetables & bouillon potatoes

Rindergeschnetzeltes in roter Currysauce mit Sesam, dazu knackiges Gemüse & Basmatreis
beef stripes in red currysauce with sesame, served with fresh vegetables & basmati rice

Geschmorte Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce mit Mandelbrokkoli & Kartoffel Zwiebelgratin
stewed ox cheeks in redwine sauce with almond broccoli & potato onion au gratin

Rinderbraten in Pflaumen Aprikosensauce mit Blumenkohl Tomatengemüse & Rosmarinkartoffeln
roasted beef in plump apricot sauce with cauliflower tomato vegetables & rosemary potatoes

Kalbsbällchen 'Königsberger Art' mit Erbsenreis
calf meat balls 'Königsberger style' with pea rice

Gefüllte Kalbsbrust mit Bayrisch Kraut & hausgemachten Semmelknödel
filled veal breast with bavarian cabbage & housemade bread dumplings

'Saltimbocca' vom Kalb in Thymianjus mit Bohnenbündchen & gebratenen Schupfnudeln
'saltimbocca' in thyme sauce with green beans & bacon, served with fingershaped potato dumpling

Rinderbraten in Rotweinsauce mit Speckbohnen, dazu Spätzle & Rosmarinkartoffeln
roasted beef in red wine sauce with bacon & beans, served with swabian noodles & rosemary potatoes

Schwein

Schweinebraten, gefüllt mit Pflaume in Schwarzbiersauce, dazu Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln
roasted pork, filled with plum in dark beer sauce, served with apple red cabbage & parsley potatoes

Kräuterbraten in Malzbiersauce mit Frühlingzwiebel Schwarzwurzelgemüse & gegrillte Kartoffeln
roasted & herby loin of pork in malt beer sauce with spring onion black salsify vegetables & grilled potatoes

Blut- & Leberwurst auf Schmorzwiebeln mit Kartoffel Selleriepürée
blood- & liver sausages on stewed onions with potato celery purée

Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffersauce mit Rosenkohl & Tomaten Gnocchi
Pork fillet in green pepper sauce with brussels sprout & tomato gnocchi

Gefüllte Schweinelende in Cognac Sauce mit Zucchini Gemüse & Petersilienkartoffeln
filled tenderloin of pork in cognac sauce with zucchini vegetables & parsley potatoes

Schweinefilet Curry mit rote Linsen & Reis
pork curry with red lenses & rice

Mettbulette mit Kräuterkohlrabi & Schwenkkartoffeln
meat ball with herbal kohlrabi, wheel potatoes

Schweinefilet mit Artischockengemüse & Spätzle
pork fillet with artichoke vegetables & spätzle

Schweinefilet süßsauer mit Spitzkohl & Duftreis



pork fillet in a sweet & sour sauce with cabbage & rice

Fisch

Spaghetti mit Curry Garnelen

spaghetti with curry shrimps

Asiatische Fischbulette, Soja Wokgemüse & Mie Nudeln

asian fish meatball, soja wok vegetables & mie noodles

Zanderfilet unter einer Pistazienkruste mit fruchtiger Senfsauce & Honig Balsamico Linsen

pikeperch in pistachio herbcrust with fruity mustardsauce & honey balsamico lentils

Gebratene Medaillons vom Lachs auf Blattspinat mit Reis

roasted salmon fillets with sesame on leaf spinach with rice

Gebratener Wolfsbarsch auf Artischockenpüree

roasted sea bass on artichoke purée

Pochiertes Heilbuttfilet in Hummersauce mit Romanesco & Kartoffel Schnittlauch Stampf

halibut in lobstersauce with romnesco & potatoes cheaves mash

Pochierter Kabeljau in scharfer Kokossud, serviert mit leicht gegartem Gemüse & Mandel Cranberryreis

poched codfish in hot coconutsauce, served with soft cooked vegetables & almond cranberryrice

Garnelen in grüner Currysauce mit Zuckerschoten & Limettenreis

king prawns in green pepper sauce & limerice

Kabeljau Filet in Kräuter Ei Hülle auf Blattspinat mit Basmatireis

codfish fillet, covered in egg herb marinade, served with leaf spinach & basmati rice

Wild/Lamm

Lammragout mit Cocktailtomaten, Sellerie, Champignons & Paprika, dazu Kartoffel Zucchingratin

lamb ragout with cherrytomatoes, celery, mushrooms, bell pepper & potato zucchini au gratin

Hirschrücken mit Gewürzkruste in Cognac Cranberrysauce mit Pilzgemüse & Polenta

roasted saddle of venison in a spicy herbcrust with cognac cranberry sauce, mushroom vegetables & polenta

Rehkeule mit Cranberrysauce, Portweinbirnen & Trüffelpüree

leg of venison in cranberry sauce, portwine sauce & truffle purée

Vegetarisch

Kürbis Cannelloni mit Röstgemüse VEGGIE

pumpkin cannelloni with roasted vegetables VEGGIE

Sellerieschnitzel mit Preiselbeeren VEGGIE

schnitzel of celery with cranberries VEGGIE

Gebackener Schafskäse auf geschmolzenen Cherrytomaten & Oliven VEGGIE

baked sheep cheese with cherry tomatoes & olives VEGGIE

Kleine Wirsingrouladen mit Reis Schafskäsefüllung in Pflaumensauce VEGGIE

little savoy cabbage roulade, filled with rice & feta cheese in plum sauce VEGGIE

Kartoffel Morchel Knödel mit Rahmspinat VEGGIE



thammCatering

potato morrel dumplings with spinach á la crème VEGGIE

Ricotta Spinat Ravioli mit Salbeisauce VEGGIE

ricotta spinach ravioli with sage sauce VEGGIE

Lasagne der Saison VEGGIE

seasonal lasagne VEGGIE

Zucchini Fetagratin VEGGIE

zucchini feta cheese gratin VEGGIE

Spinat Schafskäseballchen auf Rattaouille mit Reis VEGGIE

spinach feta cheese balls on ratatouille with rice VEGGIE

Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonragout VEGGIE

housemade bread dumplings with champignon ragout VEGGIE

Cannellonis, gefüllt mit Ricotta & Spinat in Sauce Napoli VEGGIE

cannellonis, filled with ricotta & spinach in sauce napoli VEGGIE

Gemüsestrudel mit pikanter Tomatensauce VEGGIE

vegetable 'strudel' with spicy tomato sauce VEGGIE

Vegane Hauptgänge

Geschmorter Weißkohl mit Tofu VEGAN

braised cabbage with Tofu VEGAN

Brokkoli, Möhren und Rosinen im Kokosmilch Curry VEGAN

broccoli, carrots and raisins in curry coconut milk VEGAN

Kleine Paprikaschoten mit Reis Dörrobstfüllung in Kokos Sojasauce VEGAN

bell pepper, filled with dried fruits & rice in coconut soyasauce VEGAN

Polentataler auf italienischem Ofengemüse & Tomatensalsa (á part) VEGAN

polenta medaillons with fresh italian vegetables & tomatosalsa (á part) VEGAN

Brokkoli Rosinen Pilaw mit Tomaten Basilikumsalsa (á part) VEGAN

broccoli cauliflower pilaw with tomato basil salsa (á part) VEGAN

Bulgur Gemüse Pilaw mit Nüssen & Sultaninen, serviert mit Salsa Verde VEGAN

bulgur vegetable pilaw with nuts & raisins, served with salsa verde VEGAN

Linsen Spinat Möhren Curry mit Basmatireis VEGAN

lentils spinach carrots curry with basmati rice VEGAN

Süßkartoffel Ragout mit frischem Gemüse VEGAN

sweet potato ragout with fresh vegetables VEGAN

Beilagen



thammCatering

**Salbei-Kartoffelspalten mit Kirschtomaten, Schupfnudeln,
Basmatireis, Spätzle, Röstkartoffeln,
Kräuterreis, Bratkartoffeln, Gratin Dauphinois, Herzoginkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Zitronen Sellerie Püree**

Gemüse

**Rosenkohl, Tabbouleh (Gemüse Couscous), Porreegemüse, Schmorgurken, Spinat,
Gemüse der Saison, Ratatouille, Rotkohl, Grünkohl, Sauerkraut,
Zucchini Tomatengemüse, Mandelwirsing, Broccoli, Blumenkohl, Gemüse der Provence,
Champignon-Speckpfanne, Gegrillte Zucchini**

DESSERTS

Marillenknödel mit brauner Butter & Vanillesauce

apricote dumplings with browned butter & vanillesauce

Schokoladen Mokka Mousse

chocolate mocca mousse

Zitronengras Crème Brulée mit gegrillter Ananas

lemon grass crème brulée with grilled pineapple

Bratpfel Zimt Crème

baked apple cinemon crème

Topfenmousse mit geschmortem Obst der Saison

curd cream with stewed fruit of the season

Käseauswahl mit gegrillten Früchten

cheese 'selection' with grilled fruits

Latte Macchiato Mousse mit Amarena Kirschen

latte macchiato mousse with amarena cherries

Mousse au chocolate mit Mandelkrokant Chip VEGGIE

mousse au chocolate with almond brittle chip VEGGIE

Weißes Schokoladen Mousse

white chocolate mousse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

warm apple 'strudel' with vanille sauce



thammCatering

Panna Cotta mit gegrilltem Obstspieß

panna cotta with grilled fruit skewer