

Catering – und Menüangebote für Feierlichkeiten & Veranstaltungen



Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe



Über Uns

Christian Heinsdorf – das bedeutet Kochen in Perfektion, Speisen und Getränke von höchster Qualität und Service ohne Kompromisse.

Unter den prüfenden Blicken des Sterne-Kochs Franz Karner und des Drei-Sterne-Kochs Christian Bau hat er seine Ausbildung im Restaurant Schloss Berg absolviert, bevor er 2003 sein eigener Chef wurde.

Unterstützt durch ein junges und dynamisches Team begeistert er seit nun mehr 12 Jahren seine Gäste im eigenen Restaurant.

Für private und geschäftliche Feiern und Veranstaltungen jeder Art und Größe finden Sie bei uns verschiedene Buffetvorschläge, die nach Ihrem Ermessen beliebig kombiniert oder erweitert werden können.

Alle Speisen werden selbstverständlich frisch zubereitet. Christian Heinsdorf achtet dabei schon beim Einkauf auf höchste Qualität.



Fingerfood

Fingerfood ist der perfekte Snack für Feste und Partys. Sie machen das Essen und die gleichzeitige Kommunikation so herrlich unkompliziert. Mit ein oder zwei Bissen sind die kleinen Happen im Mund verschwunden. Klein und praktisch erleichtern sie, während Veranstaltungen mit Menschen in Kontakt zu treten und ganz nebenbei mit leckeren Minigerichten satt zu werden. Statt strenger Sitzordnung, lässt Fingerfood zwangloses Miteinander und herumspazieren zu.

Fingerfood lädt jeden Gast zum Probieren ein.

Fingerfood:

- Scampis im Wan-Tan-Teig süß-sauer
- Scampis im Cocos- Chilli- Sud
- Matjes-Tartar
- Currywurst
- Rindfleischsalat
- Spieße von Tomate-Mozzarella
- Bruschetta von Oliven, Tomaten & Pilzen
- Dreierlei Quiche
- Pumpernickel mit Lachstartar
- Canapés mit Italienischem Coppa
- Canapés mit Parmaschinken
- Canapés mit geräuchertem Lachs
- Canapés mit Trüffelkäse
- Käsespieße mit zweierlei Trauben

Finger-Food Dessert:

- Mousse von heller Schokolade
- Mousse von dunkler Schokolade
- Obstsalat,
- Creme brûlée
- Stracciatella-Creme



Lieber Gast,
auf den folgenden Seiten finden Sie kulinarische Kreationen von unserem
Küchenchef. Gerne lassen wir uns von Ihnen inspirieren und kreieren Ihr
Wunschmenü.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Christian Heinsdorf & Team

Buffet - Bausteinkasten

Vorspeisen:

Buffet Vorspeisen kalt:

- Vitello Tonato mit Thunfischcreme und Kapern
- Frische Antipasti von mediterranem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit frischem Pesto
- Thunfischsalat
- Krabbencocktail
- Rosa gebratene Entenbrust mit Chili-Knoblauch Marinade auf Ruccola-Salat
- Ziegenfrischkäse mit Ruccola-Pesto und getrockneten Tomaten
- Forellenfilet auf Apfel-Selleriesalat
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Dreierlei vom Lachs, Roulade im Crêpémantel,-Tartar, Röschen
- Flusskrebscocktail
- Cous-Cous- Salat mit Miesmuscheln an Orangenmarinade
- Edelfischterrinen mit Petersiliensauce
- Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachter Brioche
- Kaninchen terrine mit Waldorfsalat und Cumberland-Sauce
- Saftiger Gekochter Gewürz-Schinken mit Zwiebelringen und Gewürzgurken
- Schwarzwälderschinken mit Zwiebelringen und Gewürzgurken
- Serranoschinken mit Melone
- Italienischer Coppa mit eingelegten Artischocken
- Mini Hackbällchen auf Kartoffel-Gurkensalat
- Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce
- Gekochter Tafelspitz mit Remouladensauce
- Schweinebratenaufschnitt mit Meerrettich-Sauce

Buffet Vorspeisen warm:

- Hummer Thermidor
- Flusskrebse süß-sauer
- Pastetchen von Meeresfrüchten
- Schnecken-Ragout



Frisch aus der Suppenküche

Serviert oder am Buffet

- Zitronengras-Cocos-Cremesuppe
- Tai-Suppe mit Pute und Scampis
- Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto
- Petersilienwurzelcremesuppe mit Lachsstreifen
- Kartoffel-Rieslingcremesuppe mit Speck-CROUTONS
- Blumenkohlcremesuppe

Vorschläge für die Jahreszeiten

Selbstverständlich können alle Suppen ganzjährig serviert werden

Frühling:

- Spargelcrèmesuppe
- Kressesuppe mit Lachsstreifen

Sommer

- Gazpacho

Herbst:

- Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Winter:

- Maronencremesuppe
- Miesmuschelcremesuppe
- Waldpilzcremesuppe mit Croutons
- Sellerie-Birnencremesuppe mit Gorgonzola
- Rinderconsommé mit Markklößchen
- Tomatenessenz mit Basilikumnocken
- Ochschwanzsuppe mit Flädle
- Bouillabaise mit Edelfischen



Hauptgänge:

Warme Hauptspeisen:

- Perlhuhnbrust in Thymianjus
Empfohlene Beilagen: getrüffelten Fettucine und glaciertes Karottengemüse
- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
Empfohlene Beilagen: mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin
- Glasierte Kalbshaxe mit Pilzragout
Empfohlene Beilagen: Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln
- Osso Bucco
Empfohlene Beilagen: Polentaschnitten
- Geschmorte Rinderschulter
Empfohlene Beilagen: buntes Gemüse und Spätzle
- Wildragout aus heimischen Beständen
Empfohlene Beilagen: Apfel-Rotkraut und Semmelklößen
- Kalbsbraten „Orloff“
Empfohlene Beilagen: buntes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- Schweinefilet im Schinkenmantel an Pflaumensauce
Empfohlene Beilagen: Kohlrabigemüse und Gnocchi
- Kalbsfilet in Curry-Sauce mit gebratenem Wurzelgemüse
Empfohlene Beilagen: Gnocchi von Kräutern der Frankfurter grünen Sauce
- Saarländischer Bierbraten von der Schweinekeule
Empfohlene Beilagen: Sauerkraut und Kartoffelklößen
- Gekochte Rinderzunge in heller Sauce
Empfohlene Beilagen: Erbsen & Möhren und Salzkartoffeln
- Geschmorte Rehkeule
Empfohlene Beilagen: Apfel-Rotkraut und Serviettenknödeln, Preiselbeerbirne
- Roastbeef am Stück gebraten unter der Kräuterkruste
Empfohlene Beilagen: buntes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbeijus
Empfohlene Beilagen: Bohnen-Olivengemüse und Rosmarinpolenta
- Duo vom Lachs und Zander in Safransauce
Empfohlene Beilagen: Apfel-Lauchgemüse und Basmati-Reis
- Edelfischpfanne mit Krustentiersauce
Empfohlene Beilagen: bunte Tagliatelle
- Scampis im Chilli-Kokos-Knoblauchsud
Empfohlene Beilagen: Kräuter Risotto



Gemüsebeilagen:

- Apfel-Rotkraut
- Apfel-Lauchgemüse
- Preiselbeerbirne
- Marktfrischem Gemüse
- Bohnen-Olivengemüse
- Balsamico-Linsen
- Speck-Bohnen
- Speck-Rahm-Wirsing

Sättigungsbeilagen:

- Hausgemachte Spätzle
- Basmati-Reis
- Romarinkaroffeln
- Karoffelgratin
- Kartoffel-Karotten-Püree
- Serviettenknödel
- Kräuterrisotto
- Tagliatelle

Dessert

- Mousse von heller & dunkler Schokolade
- Bayrische Creme von saisonalen Früchten
- Obstsalat
- Panacotta mit Erdbeermark
- Lavendel-Kirsch-Tiramisu
- Straciatella Creme
- Schokoküchlein mit Bratapfelfüllung
- Creme brûlées
- Pfirsich-Mousse
- Apfelstrudel mit Vanillesauce



Buffet „Christian Heinsdorf“

Vorspeisen:

- Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Geräuchertem Heilbutt und Krabbencocktail - Sahne-Meerrettich & Honig-Dill-Senfsoauce
- Rucola mit Tranchen von marinierter Entenbrust
- Gegrilltes Gemüse & Gefüllte Champignons
- Dreierlei Bruchetta von Oliven,-Tomaten,-Pilze
- Tomate-Mozzarella mit frischem Pesto
- Zitronengras-Cocoscremesuppe

Hauptgang:

- Geschmorte Rinderschulter mit buntem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- Perlhuhnbrust mit Curry-Ananassauce an mediterranem Gemüse und Fettucine

Dessert:

- Mousse von heller & dunkler Schokolade
- Obstsalat
- Creme brûlée
- Stracciatella-Creme

