



KÖRSCH

CATERING

...gemeinsam genießen.

Unsere drei Menüwelten verbinden vielfältige Spezialitäten mit einem geselligen Genusserlebnis. Nach einem abwechslungsreichen Empfang erwartet euch eine Auswahl köstlicher Vorspeisen. Den Hauptgang servieren wir direkt am Platz und ergänzen ihn durch weitere Spezialitäten zum gemeinsamen Genießen in der Tischmitte. Den süßen Abschluss bildet unser Dessertbuffet mit einer Auswahl verschiedener Köstlichkeiten.

DIE OMA HÄTTE GENICKT...

MENÜ 1

EMPFANG (Flying Buffet)

Schwäbische Käse- und Wurstspezialitäten
Ofenfrischer Flammkuchen mit knusprigem Boden
Würziger Obazda mit frischem Schnittlauch
Rustikales Bauernbrot, frisch aufgeschnitten

VORSPEISE (Am Tisch serviert)

Rosa gegartes Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, Meersalz, Pflücksalat und Granatapfel
Rote Bete mit cremigem Ziegenkäse, Wildkräutersalat und feiner Zitronenvinaigrette
Aromatisches Grillgemüse mit frischen Kräutern
Frisches, rustikales Bauernbrot

HAUPTSPEISE (Am Tisch serviert)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultaschen und herzhaften Käsespätzle

In der Tischmitte serviert:

Zartes Hähnchengeschnetzeltes und eine aromatische Pilzpflanne mit frischen Kräutern

Vegetarische Alternative:

Vegetarische Maultaschen mit herzhaften Käsespätzle und frischem Blattsalat

DESSERTBUFFET

Luftiger Kaiserschmarrn mit feinem Puderzucker
Klassischer Apfelstrudel mit einer Prise Zimt
Cremige Panna Cotta



PASTA LA VISTA, BABY!

MENÜ 2

EMPFANG (Flying Buffet)

Italienische Käse- und Wurstspezialitäten mit ausgewählten Oliven
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
Knusprige Bruschetta mit mediterranen Aufstrichen und frischen Kräutern

VORSPEISE (Am Tisch serviert)

Hauchdünnes Rindercarpaccio auf frischem Rucola
Cremige Burrata mit Tomatenchutney und Basilikumsorbet
Frische Focaccia mit Meersalz und Rosmarin

HAUPTSPEISE (Am Tisch serviert)

Zarte Maispoularde mit Parmesannudeln und saisonalem Gemüse

In der Tischmitte serviert:
Fein tranchiertes Roastbeef mit cremigem Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative:
Überbackene Aubergine und Zucchini mit Parmesannudeln und mediterranem Ofengemüse

DESSERTBUFFET

Italienische Panna Cotta
Klassisches Tiramisu mit feiner Kakaonote
Luftige Schokoladenmousse
Frische Früchte der Saison



MEZE, MYSELF & I.

MENÜ 3

EMPFANG (Flying Buffet)

Manti mit cremigem Joghurt, würziger Tomatensauce und frischer Minze
Knusprige Gemüsewürfel mit aromatischer Tomatensauce
Goldbraune Sigara Börek
Baguettescheiben mit orientalischen Aufstrichen und würzigem Pastırma

VORSPEISE (Am Tisch serviert)

Dreierlei orientalische Meze
Frischer Bauernsalat mit knackigem Gemüse und feinen Kräutern
Bunter Blattsalat und traditioneller Kısır aus feinem Bulgur
Frisches, luftiges Fladenbrot

HAUPTSPEISE (Am Tisch serviert)

Zartes Roastbeef mit cremigem Kartoffelpüree und aromatischem Ofengemüse

In der Tischmitte serviert:
Mit Hackfleisch belegte Zucchini-scheiben und würzige Köfte in fruchtiger Tomatensauce

Vegetarische Alternative:
Mit Gemüse belegte Zucchini-scheiben in aromatischer Tomatensauce, dazu cremiges Kartoffelpüree

DESSERTBUFFET

Knuspriges Baklava mit feiner Nussfüllung
Cremiger Milchreis mit einer Prise Zimt
Traditionelles Şöbiyet
Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison

