

Margarete Kuczynski

*Großküche
Party- und Catering-Service*

Theodor-Seipp-Straße 66

52477 Alsdorf - Olfen

02404/1239

kuczynski@t-online.de

Alle angegebenen Gerichte dienen der Orientierung, können aber auch nach Wunsch abgeändert werden. Gerne sind wir auch offen für Ihre Gericht- bzw. Menüvorschläge, sowie für Ihre Fragen.

Wir beraten Sie auch bei der Menü-Konstellation und erstellen ein perfektes Buffet für jeden besonderen Anlass.

Warm Up/ Vorspeisen

Suppen und Eintöpfe

Klare Hühnersuppe

gekocht mit Suppenkühn, auf Wunsch auch Porree, Sellerie und Möhren separat dazu, inkl. Suppennudeln (separat)

Gemüsesuppe

deftige Gemüsesuppe mit diversem Gemüse (Erbsen, Blumenkohl, Zwiebel, Möhren, Porree, etc.); gerne sind wir auch offen für Ihre Zusatzenauswahl

Creme-Suppen

vonlauchcremesuppe bis Tomatencreme- oder Spargelcremesuppe servieren wir Ihnen auf Wunsch diverse Creme-Suppen

Gulaschsuppe

wahlweise mit Rind- oder Schweinefleisch, rote/ gelbe Paprika

Erbseneintopf

wahlweise mit Würstchen und Brötchen; Speck, Fleisch, Erbsen, Möhren und Kartoffeln

Linseneintopf

wahlweise mit Würstchen und Brötchen; Speck, Fleisch, Linsen, Möhren und Kartoffeln

Chili Con Carne

wahlweise mit Schweine-, Rind- oder Geflügelhack, Mais, rote Bohnen, leicht bis sehr scharf

Salate (inkl. Dressing nach Wahl, mehrere Dressings möglich)

Gemischter Salat

Eisbergsalat, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Lauch, Radicchio, Paprika, etc.; gerne auch Salat-Mixe nach Ihren Vorstellungen, inkl. Dressing nach Wahl

Salat-Buffer

ein Salat-Buffer nach/ auf Wunsch, inkl. Dressing nach Wahl

Tomatensalat

Tomaten, Zwiebeln, Lauch, inkl. Dressing nach Wahl

Gurkensalat

Gurken, Zwiebeln, Lauch, inkl. Dressing nach Wahl

Rote Bete-Salat

Dressings

Cocktail-Dressing

Essig-Öl-Dressing

Kräuterjoghurt-Dressing

Sahne-Dill-Dressing



Kalte Platten

Käseplatte

diverse Käsesorten, schön und herzlich präsentiert und dekoriert; auch gerne Käsesorten nach Wunsch

Schinkenplatte

diverse geräucherte Schinkensorten, in Scheiben geschnitten, aus polnischer Herkunft, schön und herzlich präsentiert und dekoriert; auch gerne Fleischsorten nach Wunsch

Fischplatte

von Lachs bis Kaviar ist alles möglich; äußern Sie bitte Ihre Zutatenkonstellation

Obstplatte

diverses Obst, geschnitten, schön und herzlich präsentiert und dekoriert; auch gerne Obst nach Wunsch

Warme Platten

Geflügel (auch kalt möglich)

Hähnchenschenkel, Hähnchenkeule, Putenschnitzel etc., schmackhaft zubereitet und gewürzt, schön präsentiert und dekoriert

Schwein (auch kalt möglich)

Frikadellen, Schnitzel, etc, schmackhaft zubereitet und gewürzt, schön präsentiert und dekoriert

Hauptspeisen

Vom Rind

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebel, Paprika und Gurke, mit Senf verfeinert

Geschmezzeltes „Stroganoff“

Rindergeschmezzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln und Gurken in Rahmsauce

Rinderbraten

mit Gurken gefüllt, inkl. Bratensauce

Vom Geflügel (wahlweise vom Huhn oder Pute)

Panierte Puten-/Hähnchenbrust

Puten-/Hähnchenbrust

natur, mit Champignon und Zwiebeln

natur, in cremiger Rahmsauce

natur, in exotischer Mango-Ananas-Sauce etc.

(wir sind selbstverständlich auch offen für Ihre Vorschläge)

Rahmgeschmezzeltes

Geflügelbrust geschnitten, mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce

Vom Schwein

Schweineroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebel, Paprika und Gurke, mit Senf verfeinert

Paniertes Schweineschnitzel in diversen Saucen

Jägersauce, Eigensauce, Rahmsauce, etc.

Spanferkelrossbraten (inkl. Sauce)

Schweinerossbraten (inkl. Sauce)

Schweinebraten (inkl. Sauce)

in Bratensauce, Meerrettichsauce, etc.

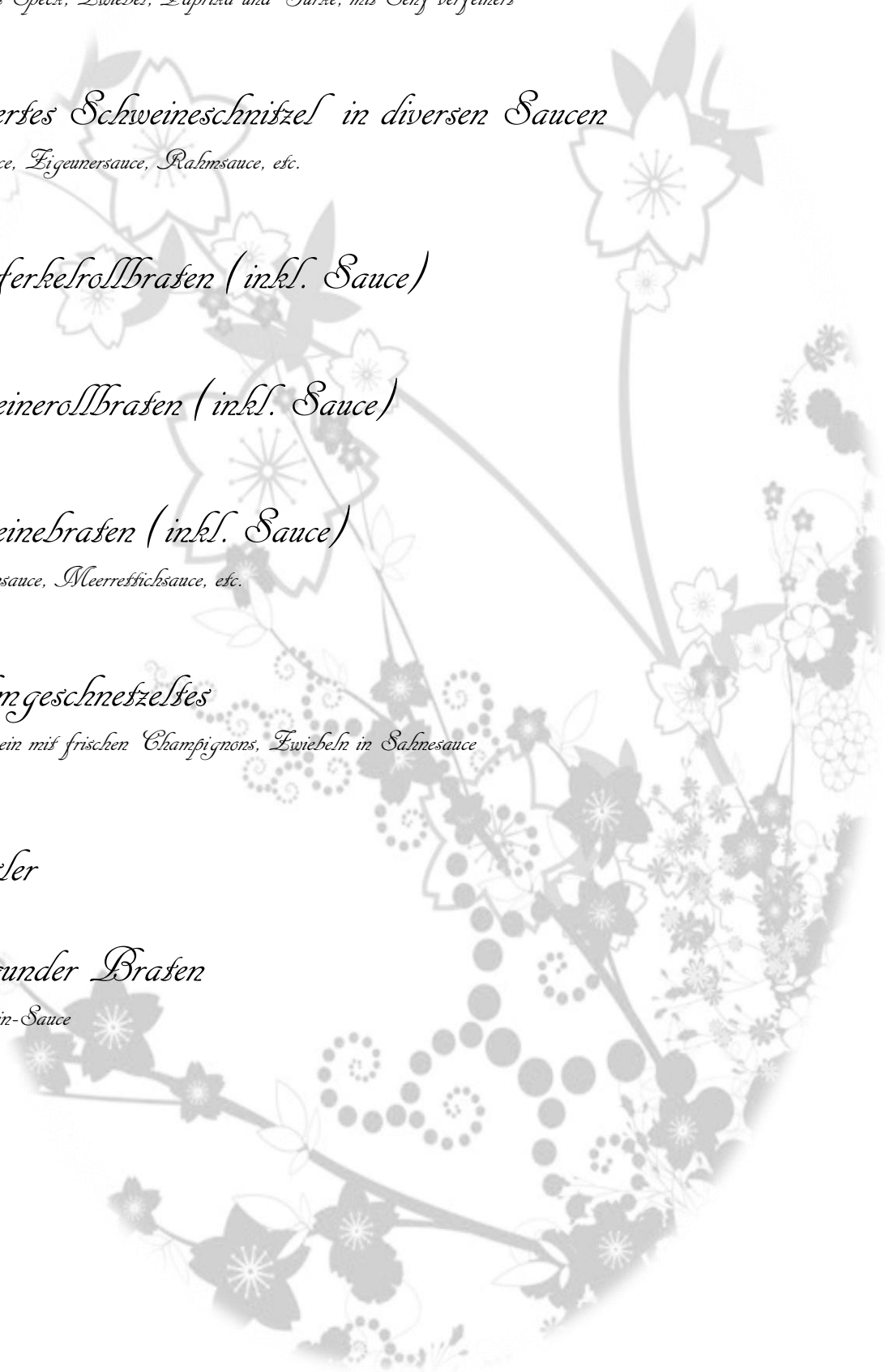
Rahmgeschmetzeltes

vom Schwein mit frischen Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce

Kassler

Burgunder Braten

in Rotwein-Sauce



Gemüse

Gemüse Allerlei

diverse Gemüsesorten, wie Möhrchen, Erbsen, Blumenkohl, Spargel, etc. in einer Hollandaise-Sauce; auch gerne Gemüsesorten nach Wunsch

Prinzessin-Bohnen

wahlweise im Speckmantel

Apfel-Rotkohl

Sauerkraut mit Speck

Warme Rote Bete

Blumenkohl bzw. Broccoli

mit Hollandaise-Sauce

Beilagen

Kartoffeln

Pellkartoffeln, gebraten mit Dill und Zwiebeln

Kartoffelgratin mit Sahne, Zwiebeln und Käse überbacken

Kartoffelpüree mit Butter verfeinert

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Salzkartoffeln

Stampfkartoffeln mit Butter verfeinert

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Spätzle, Nudeln oder Reis

Nachspeisen/ Desserts

Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat Blanc

Mousse au Vin Rouge

Schokoladen-Pudding (inkl. Vanille-Sauce)

Vanille-Pudding (inkl. Schokoladen-Sauce)

Obstsalat (inkl. Sauce)

Obst der Saison



Polnische Spezialitäten

Bigos

warmes Gericht bestehend aus Sauerkraut, Weißkohl, mit Wurst und Speck

Flaki

Rinderpansensuppe, leicht scharf

Weitere polnische Gerichte nach Absprache

