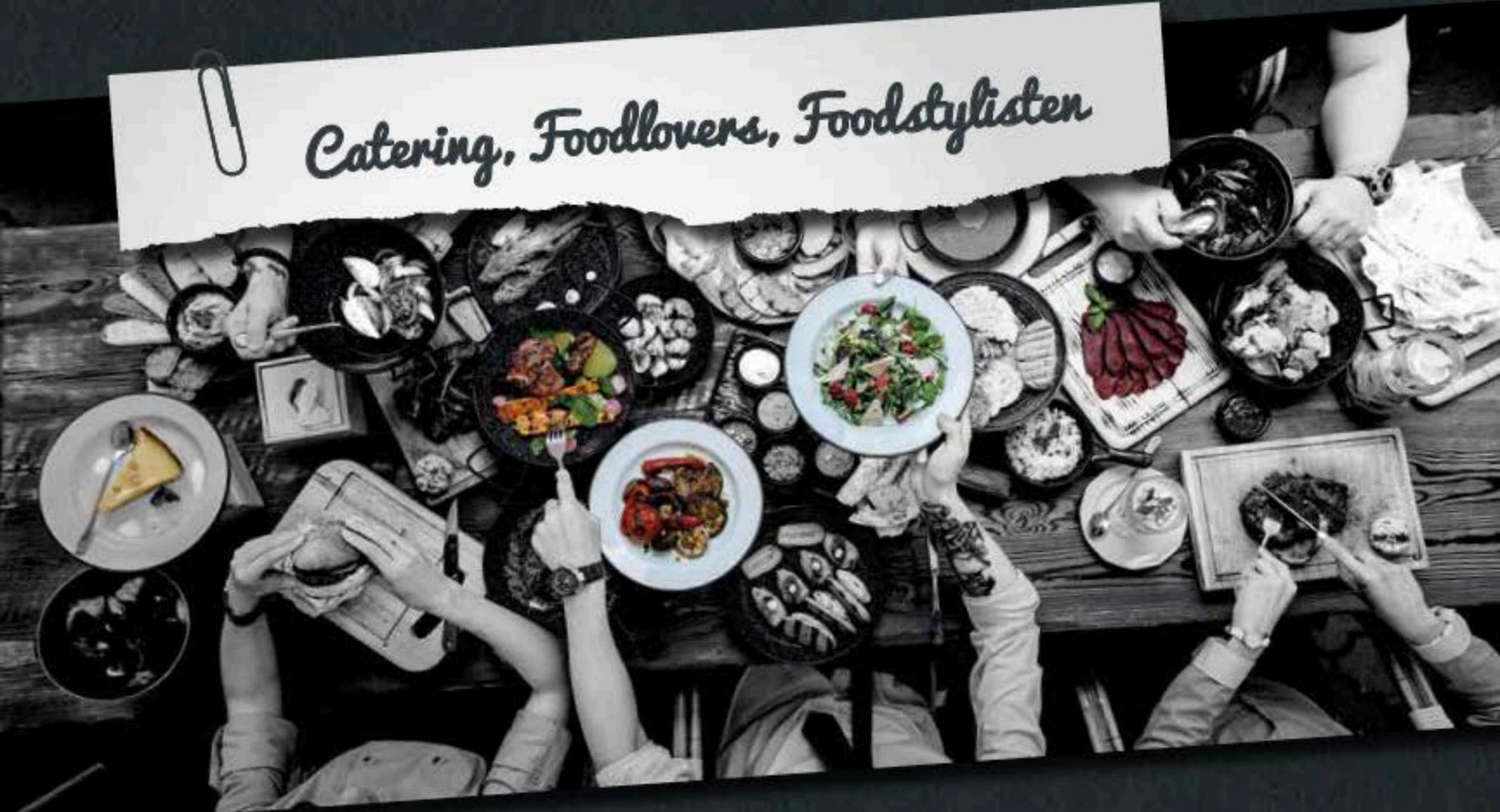


Zauberküche
by Suppe & Seele

Art of Food - No. 1

Catering, Foodlovers, Foodstylisten



Zauberhaft zu jedem Anlass

Candy Bar / Burger Buffet

-typisch amerikanisch-

★★★

bieten wir an ab einer Personenzahl von 20 Gästen.

Für Geburtstage, Firmenfeiern und Hochzeiten.

Wir bieten einen Full Service.

Candy Bar individuell mit Farbwunsch.

★★★

Vintage Tischdecken, Barock Vintage Tisch, Etageren, Gläser, Servietten-Boxen,

Tüten, Kartons. Mit passenden frischen Blumen.

Alles wird auf- und abgebaut.

★★★

Ausleihgebühr ohne Süßigkeiten 199,- €

★★★

Süßigkeiten werden gesondert in einem Gespräch dazu gebucht.

Wahlweise auch mit Cakepops - Muffin - Donuts

★★★

Das Menü extra:

Spezialburger Zauberküche

Double Beef & Cheese

Currywurst

Chicken gegrillt

Grillgemüse

Bratkartoffeln & mexikanische Kartoffelspalten

typisch amerikanischer Kartoffelsalat

★★★

Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot, und hausgemachte Saucen:

★★★

BBQ Sauce

Salsa mexikanisch scharf

Knoblauchsauce

★★★

ab 15 Personen / pro Person 28,- €



Mediterranes Buffet

Salat im Glas

Nudelsalat mit Olivenöl, Pesto, Pinienkernen, getrocknete Tomaten

Französische Käseauswahl dazu Gebäck

Schinkenplatte mit verschiedenen luftgetrockneten Schinken und Rucola

Obst im Glas - dekoriert auf Etagere

Pasta hausgemacht - Saucen nach Absprache

italienisches Minigebäck - gefüllt / ungefüllt

ab 15 Personen / pro Person 23,95 €



Schlemmer Buffet

Schnitzel Wiener Art mit angebratenen Champignons und Kräutern,
einer Sauce und Bratkartoffeln

Tomatensuppe mit Mozzarella / Hack-Käse-Lauch-Suppe

Schweinegeschnetzeltes mit frischem Rotkohl und Kartoffeln in Rosmarin geschwenkt

Pflaumenkuchen im Glas

ab 15 Personen / pro Person 24,00 €





Food & Love

Rapunzelsalat mit Cocktailtomaten, dazu Orangendressing

Hähnchenbrustfilet-Salat „Zauberküche“ mit Paprika, getrockneten Tomaten & Oliven

Vitello Tonnato - Kalbsrücken auf Thunfischmousse

gefüllte Mozzarellaröllchen in Tranchen mit Rucola & Serranoschinken

Schweinefilet auf Bohnen und Kartoffelmus

ofenfrische Baguettes & Ciabatta, dazu Landbutter

Panna Cotta oder Eierkuchen auf Schiefer mit Obst

mit gemischten Fruchtsaucen

ab 15 Personen / pro Person 24,50 €

Vintage Hochzeitsmenü

★ Sektempfang ★

★ Vorspeise ★

Rauke und Löwenzahn an Vinigrette mit pochiertem Lachs,
dazu gehobelter Hartkäse

Hochzeitssuppe

Carpaccio vom Weiderind mit hausgemachtem Bärlauchpesto

★ Hauptgang ★

Perlhuhnbrust im Ofen gebacken mit grünem Spargel und Macairekartoffeln

Schweinefilet mit Sauce Béarnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce, frisches Gemüse,
Pariser Kartoffeln und hausgemachte Knöpfe

Filet vom Kabeljau mit frischem Blattspinat im Reisblatt gebacken,
auf Rieslingschaum

Sie suchen eine Location für Ihre Feier?
Sprechen Sie uns an, mit uns finden Sie
die passenden Räumlichkeiten.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen eine
Hochzeitstorte im Naked Cake Style





★ Mitternachtsbuffet ★

Canapé aus Matjes- und Lachsfilet auf geröstetem Pumpernickel

Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten Confit

argentinisches Roastbeef mit Meerrettichschaum

Steinbeißerfilet mit süßem Feigensenf

Rapunzelsalat im Glas

Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Kartoffelsalat im Glas mit Mini-Schnitzel

Nudelsalat im Glas mit Mini-Boulette

ab 25 Personen

ohne Deko / pro Person 49,00 €

mit Deko / pro Person 65,00 €

Naked Cake ab 99,00 €



Französisches Sommer Buffet

★ Suppen ★

Fischsuppe à la Provence

oder Elsässer Geflügelcremesuppe

★ Kalt ★

Marinierter grüner Spargel in Kapernvinaigrette

Nizza Salat

*(Blatt-, Paprika-, Tomaten-, Thunfisch-, Eier-Salat
mit Oliven und frischen Kräutern)*

Französischer Kartoffelsalat mit Radieschen

Gefüllte Champignons

Lothringer Bratenplatte

*(Garnierte Schweinemedallions, Kalbsfrikandeau,
Gänseleberpastete und Orangen gefüllt mit Waldorfsalat)*

★ Warm ★

Entrecôte in einer kräftigen Bordeauxsoße mit gratinierten Kartoffeln

oder Lachs in Rieslingsahnesoße mit rosa Pfeffer und wildem Kräuterreis

Gemischter Brotkorb mit französischem Baguette

Butter und Tapénade (Olivenpaste)





★ Dessert ★

Torten-Landschaft im französischen Stil

Crème Caramel

Crêpes

Maccaron

Französische Käseauswahl

Preis pro Person

36,50 € (mit Entrecôte)

27,50 € (mit Lachs)

★ Besonderheit ★

Wir bringen eine Rock Band mit.
3 Liedern inklusive,
auch für Privatpartys ab 10 Gäste buchbar
(Aufpreis für die Band).

Französischer Vintage Stil.
Wunderschönes Geschirr und Deko.

Sie suchen eine Location für Ihre Feier?
Sprechen Sie uns an, mit uns finden Sie
die passenden Räumlichkeiten.



Wir zaubern ihr amerikanisches

Weihnachts Buffet

Für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier, ein Weihnachtsevent für Kunden,

oder einfach ein Dankeschön zu Weihnachten

Wir übernehmen die komplette Gestaltung der Geschäftsräume / Räumlichkeiten!

Wir liefern einen Weihnachtsbaum komplett geschmückt!

(darf bis Ende der Weihnachtszeit stehen bleiben)

Weihnachtsmenü

Typisch amerikanisch: Truthahn

leckere Gänsekeule oder Truthahn

Rotkohl / Grünkohl

Kartoffelklöße / Kartoffeln

Als Dessert amerikanische Süßigkeiten
Muffins, Cake Pops, Pancakes, Donuts

alles selbst gebacken und dekoriert
inklusive Tisch, Deko und Geschirr

ab 20 Personen / p.P. 28,95 €



Truthahn „to go“ ?

Vielleicht gleich mit dem
passenden Weihnachtsbaum?

Merry
Christmas!



Grill Buffet

von März bis September

frischer Blattsalat

hausgemachter Kartoffelsalat

mediterraner Nudelsalat

Kräuterbutter/Tomatenbutter

selbstgemachte Grillsaucen - Barbecue, Pesto,
Knoblauch, Honig-Senf, Tomatensauce

verschiedene Baguettes oder Brotsorten

gegrillter Schweinefiletbraten

Putensteak

Grillwurst

ab 15 Personen / pro Person 26,95 €



Suppen

Hack-Käse-Lauch-Suppe

Tomatensuppe, auch vegetarisch

Soljanka / Gulaschsuppe

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe

Rote-Beete-Orangen-Suppe

Möhren-Ingwer-Suppe

Portion: 4,00 €



Salat im Glas - Shaking Salads

- wir sind Glasmacher -

dreierlei Blattsalat mit Gurkenscheiben, Tomatenecken, Mais, Möhrenstreifen, Croutons & diversen Toppings

mediterraner Nudelsalat

Fish & Chips

Stück: 3,00 €

Land-Kartoffel-Salat mit Mini-Schnitzel

Hausgemachter Nudelsalat mit Mini-Bulette

verschiedene Sorten gern nach Absprache

Stück: 4,00 €



Fingerfood & Friends

Minigebäckteile

gefüllte Pasteten mit Geflügel und Käse

Melone und Schinken

Sticks vom Scampi & Limonen-Vanille-Karotten

Lachs im Palatschinkenmantel mit Kräuter-Kresse-Crème

Putenbrustwürfel mit zweierlei geröstetem Sesam

verschiedene Sorten gern nach Absprache

Stück: 1,80 €

Brötchen

halbes belegtes Brötchen mit
Ei, Kochschinken, Salami, Käse, Schinken

Stück: 1,50 €

Lachs, Tomate Mozzarella, Avocado Creme,
Lauch mit Frischkäse, Schnitzel

Stück: 1,90 €



Wraps

Vegetarisch mit Frischkäse Ruccola Lauch

Glasnudeln asiatisches Gemüse

Lachs Frischkäse

Stück: 4,00 €





Canapes

verschiedene Sorten liebevoll mediterran garniert
Brie, Lachs, Parmaschinken, italienische Salami,
Tomate-Mozzarella, Filetbraten

verschiedene Sorten gern nach Absprache

Stück: 1,80 €

Matjes und Lachstatar auf gerösteten Pumpernickel

Büffel-Mozzarella mit Kirsch-Tomatenconfit

argentinisches Roastbeef mit Meerrettichschaum

Steinbeißer Filet mit süßen Feigensenf

Lammrücken Filet rosa mit grünem Spargel

Hähnchen Teriyaki mit Sesamöl

geräucherter Heilbutt auf Cracker

gebratene Ententranchen auf Preiselbeergelee

Stück: 2,80 €

Naked Cake

ab 49,00 € je nach Größe



Zauberküche GmbH
Böttcherstraße 30
39218 Schönebeck

Telefon: 03928 - 42 13 35
www.suppeundseele-zauberkueche.de

Abgebildete Gerichte verstehen sich als Servierbeispiel.