



Zauberküche
by Suppe & Seele

Art of Food - No 2 -

Catering, Foodlovers, Foodstylisten



♥ a never ever ending lovestory ♥

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 können gesondert dazu gebucht werden.

Wahlweise auch mit Cakepops - Muffin - Donuts

Das Menü extra:

Spezialburger Zauberküche

Beef and Cheese

Currywurst im Glas

Chicken Crisp

Amerikanischer Kartoffelsalat

New York Beef Pastrami mit Senfkorn-Creme

Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade

Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot, und hausgemachte Saucen:

BBQ Sauce

Salsa mexikanisch scharf

Knoblauchsauce

pro Person 31

Burger Liebe



Mediterranes Buffet

Angus Beef unter hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern

Variation aus frischen Pesto meets Penne im Glas, dazu Pinienkerne

Pflücksalate dazu Scampis / Lachs, Parmesan und Balsamico-Vinaigrette

Salat von bunten Cherrytomaten und Mozzarella in Pesto

Antipasti, gegrilltes Gemüse in Balsamico-Marinade

Pasta mit Cocktailltomaten, Grana Padano, grünem milden Pesto und Scampi

Lachsfilet auf Zitronen-Pesto-Kruste, dazu Pappardelle, Limettensauce
und einem Pfannengemüse

Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben

Panna Cotta mit frischer Erdbeer & Kiwi-Sauce

pro Person 29



Zauberküche Classic

italienischer luftgetrockneter Schinken mit Edelsalami auf Holzbrett

Landkartoffelsalat im Glas mit Radieschen, Lauch in Essig Öl, mit einer frischen Bulette gespießt

Nudelsalat klassisch, mit Wurststreifen & Paprika, mit einem Mini-Schnitzel gespießt

Brotauswahl mit hauseigener Tomaten- und Kräuterbutter

Tomatensuppe mit Mozzarella oder Hack-Käse-Lauch-Suppe

Schnitzel Wiener Art mit Champignons im Kräuterjus gebraten, Bratensauce und Kartoffelgratin

Hähnchengeschnetzeltes von der Brust, dazu Kartoffeln in Rosmarin geschwenkt und frisches Mischgemüse

Eierkuchen im Glas mit Vanillesoße und frischen Erdbeeren

pro Person 25





Food & Love

Salat von Babyspinat, dazu Cocktailtomaten, Lachsstreifen
mit einer Himbeervinaigrette

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

Vitello Tonnato - Kalbsrücken auf Thunfischmousse

gefüllte Mozzarellaröllchen in Tranchen mit Rucola & Serranoschinken

Schweinefilet auf Prinzessbohnen, dazu Süßkartoffelmus

ofenfrische Baguettes & Ciabatta, dazu hauseigene Kräuter- & Tomatenbutter

Panna Cotta oder Eierkuchen auf Schiefer mit Obst

mit gemischten Fruchtsaucen

pro Person 25,5

BARBECUE meets Weberg grill

von März bis September

Kartoffel-Gurkensalat

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und Rucola

Coleslaw-Salat - American Style

hauseigene Saucen: Zauberküchen Chili-Salsa, BBQ Sauce,
Tomaten-Kräuter-Sauce, Senf, Pesto, Knoblauch

Brotsorten und Baguettes mit Kräuterbutter und Tomatenbutter

Spare-Ribs in Zauberküchen BBQ-Sauce

Original Thüringer Rostbratwurst

verschieden marinierte Schweinesteaks

Halloumi mit frischen Kräutern und nativem Olivenöl

Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl

Gebackener Brownie mit Frischkäsehaube und Obst

pro Person 28



Weihnachtsmenüs

Merry
Christmas

Santa Claus 1

Zarte Scheiben vom Serrano-Schinken mit Feigenspalten & Feigenmus

gebeizter Lachs mit Rote-Beete-Apfelsalat und Blattspinat

Frittierte Auberginen- und Zucchinischeiben mit Parmesan

Rucolasalat mit Mozzarella, geröstete Walnusskerne &
Orangen-Mango-Dressing im Glas

Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuter- & Tomatenbutter

Saftige Entenkeule mit Apfelrotkraut und Rotweinsauce

Grünkohl geschmort mit Kasslerscheiben, Kartoffelgratin, Schupfnudeln &
Rosmarinkartoffeln

Lebkuchen - Panna Cotta

Dreierlei vom Weihnachtsapfel

Ganzer Käse auf Holz mit Oliven und Trauben

pro Person 34

Santa Claus 2

Winterliche Salate mit Walnusskernen und Preiselbeer-Vinaigrette

Rosa Rinderrücken auf Bratkartoffelsalat und Meerrettichcreme

Wildschinken und Trauben

Gebeizter Lachs auf Rote-Bete-Schmand, Brotauswahl und Paprikadip

Weihnachtliches Lachsfilet aus dem Ofen mit einem Kartoffelgratin

Gänsekeule an Orangenjus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

Farfalle in Waldpilzrahm, Lauchzwiebel dazu Parmesan

Apfelstrudel im Glas

pro Person 34



Französisches Buffet

Art of France exquisit

Marinierte Grüner Spargel mit Vinaigrette

Französischer Kartoffelsalat im Glas mit Radieschen

Gefüllte Champignons der Provence

Französisches Baguette mit Kräuterbutter

Chickensticks mit Bulgursalat im Glas

Geflügelcreme-Suppe mit gekräuterten Palatschinken

Gesmoktes Rinderfilet mit einer kräftigen Bordeauxsauce,
gebutterter Kohlrabi und Risolee-Kartoffeln

Scheiben vom Entrecôte mit Honig-Schalotten, Romanesco und Süßkartoffelmus

Crème Caramel mit frischen Erdbeeren

pro Person 45





Feine Pasta

Stellen Sie Ihr Buffet selbst zusammen

Ab 15 Personen drei verschiedene Pasta Gerichte

Pasta mit Scampis, Knoblauch, Kirschtomaten und einem milden Pesto dazu natives Olivenöl, abgerundet mit Grana Padano

Pasta mit zweierlei Textur von Wiesenkräutern, frischen Wildlachs und einer Sahnesauce

Pasta mit Streifen vom Irischen Weiderind, in Weißweinsauce dazu blanchierte Kirschtomaten

Pasta meets Ragout vom Kalb

Pasta im Waldpilzrahm, Lauchzwiebel dazu Parmesan

Pasta mit Hähnchen, Paprikacreme, Rucola, Parmesan

Pasta Aglio Olio, Knoblauch, Peperoni, Kräuter, natives Olivenöl

Tranchen vom Schweinefilet auf getrüffeltem Wirsing und Schupfnudeln

Schupfnudel Pfanne - Spitzkohl, Lauch, frische Kräuter



Pimp your Pasta

3 verschiedene Ölsorten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne

Kirschtomaten, getrocknete Tomaten & verschiedene Kräuter

Saucen: Bolognese, Tomatenmozzarella, Tomate scharf, Tomate Wurstwürfel, Formaggio - 4 Käse Sauce

pro Person 27



Fleischlos glücklich

Vegetarisch essen

Gegrilltes Gemüse in Balsamico-Marinade

Junger Kartoffel-Gurken-Salat im Glas

Tomatenconfit, dazu eingelegte Mozzarella in Kräuterjuice, mit einem zarten Öldressing glasiert im Glas

Apfel-Rote-Bete-Salat mit einem Blatt Spinat im Glas

Tomatensuppe aus Cocktailtomaten mit einer Fenchelhaube

Brokkolipuffer mit selbstgemachtem Tsatsiki, dazu Gratin aus jungen Kartoffeln

Laibchen mit grünen Bohnen und Champignons, dazu angekrosste Kartoffeln

Brotkorb mit frischen Pesto

Obst auf Etagere sortiert, Erdbeeren, Kiwi, Melone, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas

pro Person 26



Salat im Glas - Shaking Salads

- wir sind Glasmacher -

Land-Kartoffel-Salat mit Mini-Schnitzel

Hausgemachter Nudelsalat mit Mini-Bulette

Mediterraner Nudelsalat - mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Olivenöl

Pesto Nudelsalat mit Pinienkernen und Kräuter

Kartoffel-Gurken-Salat

Coleslaw-Salat

verschiedene Sorten gern nach Absprache

Stück: 4

Süßkram

Brownie 2,1

Blondie 2,1

Cheesecake im Glas mit einem Himbeerspiegel 3,5

Pflaumenkuchen im Glas 3,5

Panna Cotta mit Fruchtsaucen 3,6

Mascarpone Creme mit Blaubeeren 2,9

Creme Karamell mit Erdbeeren 2,9

Luft aus Schokomus mit Vanillesturz 3,5

Spekulatius Orangen Tiramisu im Glas 4,1

Kaiserschmarrn im Glas mit Sauce 2,9

Eierkuchen mit Obst 2,5

Obst im Glas 2,6



Suppen

Käse-Lauch-Cremesuppe mit Mettbällchen - 4,5

Hochzeitssuppe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich - 4,5

Spargelcremesuppe mit Klößchen - 5,5

Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffel - 4,9

Kürbis-Möhren-Ingwersuppe - 4,8

Süßkartoffel-Erdnusssuppe - 5,5

Feurige Soljanka - 4,5

Tomaten-Mozzarellasuppe - 4,8

Wraps

Wrap-Mini Parmaschinken, Paprika Dip und getrocknete Tomaten - 3,5

Wrap-Mini Hähnchen, Antipasti und Frischkäse - 4,5

Wrap-Mini Rinderstreifen, gegrillte Paprika und Frischkäsecreme - 5

Wrap-Mini Crispy Chicken, Salat, Croutons, Parmesan, Tomate mit Caesarsauce - 4,5

Wrap- Mini Lachs, Rucola Lachs Frischkäse - 4,1

Wrap- Mini mit Gyrossalat und selbst gemachten Tsatsiki - 4,1

Brötchen

Halbiert und garniert Preis pro Stück

Brie mit Feige - 1,9

Junger Gouda - 1,9

Frischkäse mit Schnittlauch und frischen Radieschen - 1,9

Tomate-Mozzarella mit Basilikum - 1,9

Gekochtes Ei mit Honig Senf - 2

Italienische Salami luftgetrocknet - 2

Kochschinken vom Stück - 2

Parmaschinken mit Rucola und Parmesan - 2,2

Roastbeef vom Black Angus mit hausgemachter Remoulade - 2,4

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 2,5

New York Beef Pastrami mit Senfkorncreme - 2,8





Canapés

Brie mit Feige - 2,5

Junger Gouda - 2,5

Frischkäse mit Schnittlauch und frischen Radieschen - 2,5

Tomate-Mozzarella mit Basilikum - 2,5

Gekochtes Ei mit Honig-Senf - 2,8

Italienische Salami luftgetrocknet - 2,8

Kochschinken vom Stück - 2,8

Parmaschinken mit Rucola und Parmesan - 2,9

Roastbeef vom Black Angus mit hausgemachter Remoulade - 3,1

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich - 3,1

New York Beef Pastrami mit Senfkorncreme - 3,1

Pumpernickel mit Lachs Matjes Tartar - 3,2



Fingerfood & Friend

Saté mit frischer Ananas in pikanter Marinade - 3,9

Chicken-Sticks - 3,5

Mini-Frikadelle mit Salat am Spieß - 4,9

Mini-Schweine-Medaillon mit Salat am Spieß - 4,9

Mini-Burger Zauberküche - 3,9

Barbarie-Ente auf Kartoffelsalat - 4,9

Mariniertes Grillgemüse mit gebackenen Kräutern am Spieß - 3,9

Saftige Wassermelone gewickelt im Serranoschinken - 3,9

Sticks vom Scampi mit Rosmarien - 3,9

Putenbrustwürfel mit zweierlei geröstetem Sesam - 2,9

Büffel Mozzarella mit Kirsch-Tomatenconfit - 2,9



Canapés und Fingerfood sind generell einzeln buchbar, aber auch als komplettes Buffet - ab 15 Personen - Pro Person acht Teile Ihrer Wahl - 29

Als Flying Buffet 34

Hochzeitsmenü Zauberhüchse

★ Davor ★

Rauke und Löwenzahn, ein wenig Vinaigrette mit pochiertem Lachs und Hartkäse

Hochzeitssuppe

Carpaccio vom Weiderind mit hausgemachtem Bärlauchpesto

Rote-Beete-Apfel-Salat

Landkartoffelsalat mit Gurkenhaube

make it nice

★ Mittendrin ★

Filet vom Lachs, mit einer Zitronenpesto Kruste, dazu glasiertes Spargel -Wurzelgemüse, Limettensauce und Risolee-Kartoffeln.

Hühnerbrust Crisp, mit einer Cognac-Pfeffer-Sauce, mediterranem Gemüse dazu jungen Kartoffeln in Rosmarin.

Pasta mit Scampis, Knoblauch, Kirschtomaten und einem milden Pesto dazu natives Olivenöl, abgerundet mit Grana Padano.

★ Danach ★

Obst auf Etageren

Griechische Flammerie mit frischen Erdbeeren

Inklusive Buffet-Deko und Personal vor Ort

pro Person 60



Dazu buchbar:

-Geschirr in verschiedenen Variationen, silbernes Besteck, goldenes Besteck, Stoff Servietten weiß, runde Tische & Tisch-Wäsche, goldene Kerzenständer, sämtliches Dekomaterial, Donutwand groß und klein, Popcornautomat.



★ Torten-Naked-Cake ★

Naked-Cakes als das Highlight deiner Party!

Naked-Cakes liegen im Trend und werden immer beliebter. Egal ob auf deiner Geburtstagsfeier, deiner Hochzeit oder der Überraschungsparty - überall findest du derzeit die leckeren Naked-Cakes. Auch wir bieten diese Naked-Cakes.

Hier kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und dich von leckeren Geschmackserlebnissen, sowie Traumfarben und Blüten beeindrucken und inspirieren lassen. Mit unserem Naked-Cake machst du nicht nur optisch eine Punktlandung, sondern auch geschmacklich.

eine Etage ab 69
zwei Etagen 280
drei Etagen 350





**MAKE
FOOD
NOT WAR**

Sie suchen eine Eventlocation?

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



Zauberküche GmbH
Böttcherstraße 30
39218 Schönebeck

Telefon: 03928 42 13 35
Telefax: 03928 42 13 36
WhatsApp: 0175 98 14 609

www.catering-zauberkueche.de

Abgebildete Gerichte verstehen sich als Servierbeispiel.