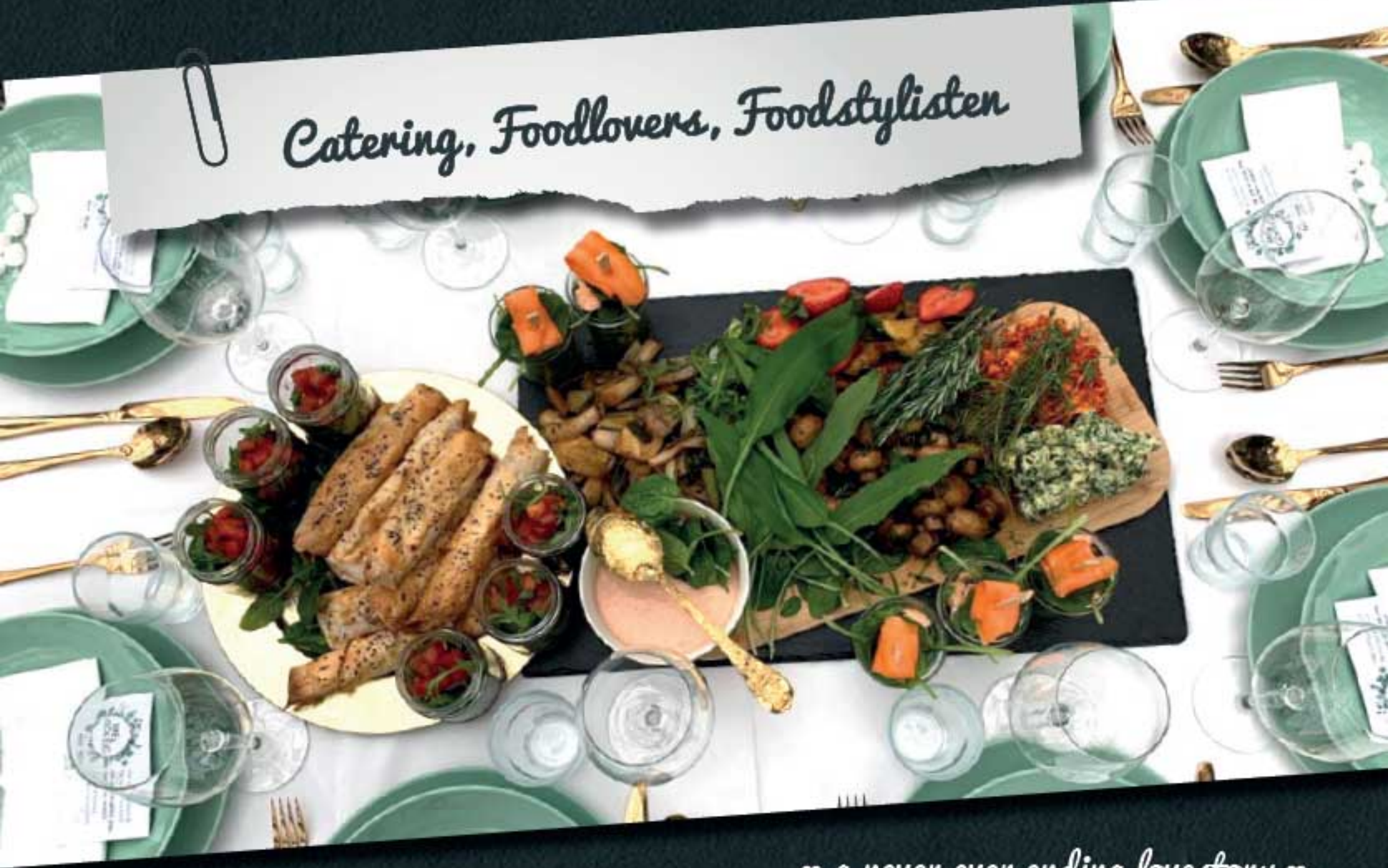




*Zauberküche*  
by Suppe & Seele

*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 Cocktailtomaten, Grana Padano, grünem milden Pesto und Scampi

\*\*\*

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

\*\*\*

Formaggio Misto - Auswahl feinster 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](http://www.catering-zauberkueche.de)

Abgebildete Gerichte verstehen sich als Servierbeispiel.