



CATERING

Office

## Für das Lunchbuffet

---

### Suppen

*eine Portion entspricht 0,25 L*

Kartoffel- Lauchsuppe mit Croûtons	4,50
Kohlrabi- Ingwersuppe	5,-
Tomatencrèmesuppe mit Gin- Crème Fraîche	5,-
Karotten- Orangensuppe mit Ingwer	5,-
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Croûtons	5,-
Thailändische Kokossuppe mit Huhn und Koriander	5,-

### Kalte Suppen, erfrischend im Sommer:

Gazpacho, geeiste spanische Gemüsesuppe mit Croûtons und Schnittlauch	5,80
Geeiste Gurken- Joghurtsuppe mit Büsumer Krabben	6,50
Geeiste rohe Tomatenpüreesuppe mit Olivenöl und Garnelen	6,50

### Vorspeisen

*Die angegebenen Preise beziehen sich auf Vorspeisenportionen geeignet besonders innerhalb eines zwei- oder dreigängigen Menüs oder Lunchbuffets.*

Gemischte Blattsalate mit Pinienkernen und Balsamicodressing	4,50
Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten luftgetrocknetem Schinken und Balsamicodressing	5,80
Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten Mozzarellakugeln, Pesto und Balsamicodressing	5,50
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Orangenfilets, Nüssen und Orangendressing	6,80

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück  
[www.mess.de](http://www.mess.de)



CATERING

## Office

Caesar`s Salad - knackiger Römersalat mit Parmesandressing, Croûtons und Sardellen	5,00
- dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	6,80
- dazu gebratene Garnelen	7,80
Rucolasalat oder Feldsalat ( je nach Jahreszeit) mit gehobeltem Tête de Moine, Pinienkernen, Kirschtomaten und Tomaten- Balsamicodressing	6,50
Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar Kräuter- Crème Fraîche und Blattsalaten	6,40
Sieben kleine mediterran– asiatische Vorspeisen	10,50
Orangen-Fenchelsalat mit Ziegenfrischkäse und rosa Beeren	6,80
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	7,50
Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken	6,00
Gemischte Blattsalate mit Flusskrebsschwänzen, Mandarinenfilets und leichtem American Dressing	7,50

### Hauptgerichte

*Bei den folgenden Hauptgerichten ist eine der folgenden Beilagen inklusiv.*

*Bitte wählen Sie!*

*Die Gemüse sind saisonabhängig und natürlich auch nach Ihren Wünschen austauschbar.*

### Beilagen

Kleine Röstkartoffeln	Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin	Kartoffelpüree
Salzkartoffeln	Kartoffelgnocchi
Tomatengnocchi	Kartoffelklöße
Spätzle	Gebratene Serviettenknödel
Basmatireis	Jasminreis

### Geflügel

Poulardengeschnetzeltes in Zitronengrassauce mit Gemüse, dazu empfehlen wir Jasminreis	13,30
Thailändisches Hühnerfleisch mit Bambussprossen dazu empfehlen wir Jasminreis	12,80
Barberie Entenbrust rosa gebraten mit Honig-Ingwersauce und Wokgemüse	14,90

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

[www.mess.de](http://www.mess.de)



CATERING

## Office

Maispoulardenbrust mit krosser Basilikumhaut Tomaten- ZucchiniGemüse und Kräutersauce	13,50
Picata von der Pute mit Tomatensauce und Gemüsen	12,30
Kross gebratene Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen und Sherryjus	13,50
Coq au Vin mit geschmorten Champignons, Speck und Gemüsen, dazu empfehlen wir Kartoffelpüree	12,25
Straußenfilet-Tandoori mit Baby Pak Choi	14,80

### Rind / Kalb

Saltimbocca vom Kalb (kleine Schnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten) Blattspinat, Kirschtomaten, Weißweinsauce	14,20
Rindertafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Gemüsen dazu Sauce mit frischem Meerrettich (keine zusätzliche Beilage)	10,80
Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Gemüsen dazu Sauce mit frischem Meerrettich (keine zusätzliche Beilage)	13,90
In Rotwein geschmortes Rinderfrikandeau mit Petersilien-Wurzelgemüse	12,90
Geschnetzeltetes Rinderfilet mit Pilzen und bunten Gemüsen	14,90
Involtini vom Kalbsrücken mit Parmaschninken gefüllt auf Blattspinat und ofengetrockneten Strauchtomaten	14,50

### Lamm / Wild

Lammchops mit Bohnen im Pancettamantel dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln	13,90
Lammrücken rosa gebraten, mit Rosenkohl oder Spitzkohl	14,90
Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus mit Ratatouille	13,20
Hirschrücken rosa gebraten mit Rosenkohl und Cranberrysauce, dazu empfehlen wir Spätzle	15,40

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück  
[www.mess.de](http://www.mess.de)



CATERING

Office

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Spitzkohl mit Kümmelbutter, dazu empfehlen wir kleine Röstkartoffeln	12,80
Gebratenes Zanderfilet auf Tomatenragoût und Gemüse	12,80
Steinbeißerfilet auf Rahmkraut mit Rotweinbutter und Röstkartoffeln	13,40
Gebratenes Red Snapperfilet oder Mahi Mahi mit Wokgemüse, Mango- Papaya- Chutney und Zitronengrassauce, dazu empfehlen wir Jasminreis	13,90
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat, Tomaten und Noilly Prat- Sauce	12,90

## Vegetarisch, vegetarische Pasta

*wir servieren zu allen Pastagerichten geriebenen Parmesan*

Vegetarisches Curry mit Süßkartoffeln Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis	9,90
Spanische Artischocken- Kirschtomaten- Kartoffeltortilla mit Olivensauce und kleinem Salat	9,60
Gemüselasagne	8,45
Penne al Arabiata	7,90
Gnocchi mit Salbei, Kirschtomaten und Pilzen	8,80
Penne mit Gorgonzolasauce	8,80

## Pasta mit Fleisch

*wir servieren zu allen Pastagerichten geriebenen Parmesan*

Canneloni mit pikanter Kalbfleisch- Schinken- Ricottafüllung auf Tomaten- Rahmspinat	9,45
Lasagne alla bolognese	8,90
Penne mit mediterraner Gemüse- Tomatensauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,80
Gnocchi mit Salbei, Spinat, Tomatenpesto und kleinen Kalbsschnitzeln "natur"	12,80

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

[www.mess.de](http://www.mess.de)



CATERING

Office

### **Pasta mit Fisch**

*wir servieren zu allen Pastagerichten geriebenen Parmesan*

Lasagne mit Lachs, Zander, Blattspinat und Shrimps	9,95
Farfalle mit gebratenen Scampi, grünem Spargel, Krustentiersauce und Pesto	13,90
Strozzapretti mit gebratenen Steinbeißerfiletstücken Kirschtomaten und Spinatrahmsauce	11,80

### **Außerdem in der Saison:**

*Spargel, weitere Wildgerichte, Martinsgans, und vieles mehr, bitte sprechen Sie uns an.*

### **Dessert**

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	4,60
Tiramisu-Törtchen, mit Früchten garniert	4,50
Weißer Schokoladenkuchen mit Mangokompott	4,60
Diplomatica, italienisches Schokoladentörtchen mit Rum und Espresso dazu Früchte	4,60
Schokoladenvariation mit weißem Mousse dunklem Mousse und Diplomatica, mit Früchten garniert	5,20
Pannacotta mit Fruchtsauce	4,20
Chai-Pannacotta mit Aprikosenkompott und Minze	4,60
Creme Caramel, klassisch gestürzt, mit Früchten	4,20
Erdbeer-Himbeer-Vanillecreme, im Glas serviert	4,50
Limonen-Joghurtmousse mit Früchten	4,20
Obstsalat mit karamelsierten Mandeln und Vanillesahne	4,80
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,20

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück  
[www.mess.de](http://www.mess.de)