



GOURMET-HANDWERK
KATHRIN LANDWEHR • CATERING

Liebe Kunden,

folgend finden Sie einen Auszug aus
unserem aktuellen Angebot.

Da die Preise je nach gewünschter
Bestellmenge stark variieren können,
wenden Sie sich mit einer konkreten Anfrage
gerne jederzeit direkt an uns.

Sollten Sie trotz unserer großen Auswahl
noch einen alternativen Wunsch haben, tun
wir gerne unser Bestes, um Ihnen ein noch
individuelleres Angebot zu machen.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,

Kathrin Landwehr

und das Gourmet Handwerk-Team





TAPAS BUFFET

Serranoschinken mit Rucola und Orangenmarinade

Knoblauch-Hähnchen Chorizo in Rotwein

Manchego mit Membrillo

Gegrillte Garnelen in Sherry, Knoblauch und Zitrone

Gegrillte Sardellen

Gebatener Spinatsalat

Manchego mit Membrillo

Gemüse-Tortilla

Zitronen-Aioli

Brot



BUFFET MEDITERRANEA

Weißer Bohnen mit Fenchelsalami
Antipasti – Salat mit Mozzarella und Basilikum
Überbackene Riesenchampignons
mit Ricotta und Parmesan
Gartenfocaccia mit verschiedenen
Gemüsen und Kräutern
Gegrillte Garnelen mit Zitrone und Chili
Hähnchen-Saltimbocca
Polenta - Tarte mit gegrilltem Gemüse der
Saison Gratinierter Scamorza-Kartoffeln
Espresso-Mousse mit
Himbeeren und Karamellsauce

Ab 15 Personen

ab 36,- € pro Person inkl. MwSt.



FRÜHLINGSBUFFET

Bärlauchcremesüppchen
mit gebratener Chorizo

Ganzes Lachsfilet unter der Kräuterhaube

Wildkräutersalat mit Himbeeren und
Spargel- Frittata mit Tomatenragout

dazu Brot

Kalbsragout mit gebratenem Spinat
und Pinienkernen

Frühlingsgemüse aus dem Ofen

Kartoffelstampf mit Olivenöl und Zitronen

Erdbeer – Buttermilch-Mousse
mit marinierten Erdbeeren

Ab 15 Personen

ab 36,- € pro Person inkl. MwSt.



SOMMERLICHES BEILAGENBUFFET ZUM GRILLFEST

Polenta – Tarte mit gegrilltem Gemüse,
Oliven und Pecorino

Gebackene Süßkartoffeln mit Sour Creme

Salat von gebackenen Tomaten
mit Basilikum und Parmesan

Couscous – Salat mit Datteln,
Feta und frischer Minze

Pfirsich – Spieße mit Salbei und Bacon

Marinierter Halloumi mit Rosmarin

Gefüllte Riesenchampignons

Gekräuterter Camembert vom Grill

Gefülltes Kräuter- Käse- Brot, Garten – Foccaccia

Mediterrane Kräuterbutter, Zitronen – Aioli

Kokos – Creme – Brûlée mit Mango

ab 44,- € pro Person inkl. MwSt.



HERBST - UND WINTER-BUFFET

Tiroler Weinsuppe
Süßkartoffel-Salat mit
Feigen und Ziegenkäse
Kürbis-Tarte
Crostini mit gerösteten Maronen und
marinierten Weintrauben
Lachsforellen-Pastete
Wildschweinragout mit getrockneten
Birnen und Kirschen
Winterliches Wurzelgemüse
aus dem Ofen
Kartoffel - Pfifferlingsstampf
Weißes Espresso-Mousse mit
Orangenragout

Preis pro Person ab 34,- € inkl. MwSt.



KLEINES KARIBISCHES BUFFET

Bombas de Camarones y Papas

Kartoffelbällchen mit Krabben

Süßkartoffel-Papaya-Suppe

mit Garnelen-Spieß

Kokos-Kichererbsen-Salat

Jamaican Jerk – scharf mariniertes

Hähnchen

Ananas – Vanille – Mousse

Ab 15 Personen, ab 24,- € pro Person

inkl. MwSt.



FEINES IM GLÄSCHEN SERVIERT

Duo von Gorgonzola und Schinkenspeck

Lamm mit Meerrettichcreme und

frischer Minze

Kleine Gemüseflans

Tempuragemüse mit Dips

Auberginenkaviar mit Ricotta und Coppa

Bulgur mit Entenbrust

auf orientalische Art

Kirschchutney mit Manchego

Kartoffelcreme mit Trüffel Fond

und gebratenen Coppachips

Ziegenfrischkäse mit grünem Apfel

und geräucherter Entenbrust Asia –

Nudelsalat mit Garnelen-Bällchen

Ceviche vom Hering mit Avocado und

Tomate



FINGERFOOD

mediterran

Mini-Pizzette mit Ricotta und Bärlauchpesto

Melonen-Chorizo-Spieße

Maurische Fleischspieße mit Ras el Hanout

Aprikosen im Speckmantel

Merguez-Feigen-Spieße

Crostini mit Ziegenfrischkäse und

Traubenchutney Hähnchen-Saltimbocca auf

Knuspertalern Gazpacho im Gläschen mit

Chorizo-Spießen Hefeschnecken mit Greyerzer

und Birnen Gemüse Frittata mit Pancetta

Ziegenkäse-Tartes mit Feigen

Ricotta-Garnelen-Törtchen

Mallorquinische Pinchos mit gebratenen

Pimientos & Manchego

Mini Chia-Burger mit Räucherlachs & Fenchel

Lachs Burger mit Coleslaw & Sprossen

Grüne Spargelröllchen mit Wacholderschinken

Cheeseburger-Muffins mit roten Zwiebeln &

Cheddar



FINGERFOOD

asiatisch

Satè von der Entenbrust auf Rotkohlsalat

Mini-Huhn-Tikka-Burger mit Minz-

Chutney Thailändische Garnelen-

Bällchen

Chinesische Teigtaschen mit Sojadip

Gegrillte Hähnchenflügel

Teriyaki - Spieße

orientalisch

Kartoffel-Feta-Ecken mit Minze

Zitronen – Lamm – Spieße

Köfte mit Granatapfel

Geröstetes Fladenbrot mit Auberginen

– Sesam -Paste Marrokanische

Kartoffelplätzchen

Hähnchen Shawarma mit Rotkohlsalat



TAPAS

Zitronen Aioli
Zitronen-Orangen-Oliven
Datteln im Speckmantel
Manchego mit Membrillo
Tomatenbrot
Knoblauch-Hähnchen
Maurische Fleischspieße
Spanische Fleischklößchen mit
Mandelsauce Serranoschinken mit
Rucola
Chorizo-Empanadillas
Chorizo in Rotwein
Gebratene Chorizo mit Kräutern
Serrano-Kroketten
Kabeljau-Kapern-Kroketten
Lachs in Mojo-Sauce
Garnelen in Knoblauchöl

Garnelen in Sherry
Frittierte Sardinen
Spinat mit Rosinen und Pinienkernen
Knoblauch-Tomaten
Maurischer Zucchini-Salat
Pimientos mit dreierlei Füllung
Röstpaprika mit Honig und Mandeln
Röstpaprika-Salat
Knoblauch-Champignons
Gefüllte Riesenchampignons mit
Thymian Mallorquinische Pizza
Kartoffel-Tortilla
Spinat-Champignon-Tortilla
Chorizo-Käse-Tortilla
Spanische Kartoffeln
Garnelen in Knoblauchöl



SUPPEN

Mediterrane Bohnensuppe mit Salsiccia-Bällchen

Orientalischer Steckrübeneintopf mit Merguez

Spargelsuppe mit Basilikumöl

Kräuter-Suppe mit gebratener Chorizo

Kartoffel-Riesling-Suppe

Steinpilz-Walnuss-Süppchen

Käse-Suppe mit Radicchio und Knoblauch-

Croutons Wintergemüse-Eintopf

mit Meerrettich-Schmand



WRAPS & ROLLS

Burritos mit mariniertem Schweinefleisch

Kürbis-Burrito mit Hähnchen und

Zitronenthymian Bärlauchrolle mit

Forelle, Apfel und Walnuss

Früchten und Sesam Kleine

Frühlingsrollen mit Apfelsauce

Roastbeef in Reispapier mit Sesam und

Thai-Basilikum

Omelett-Täschchen mit Shiitakepilzen

Steak Wraps mit Rucola & getrockneten

Tomaten

Pastrami-Röllchen mit süßem Senf &

Rote Beete



BROT

Hausgemachtes Baguette

Olivenbrot

Focaccia mit Grillgemüse

Kartoffel-Focaccia mit Tomaten und

Mozzarella Gefüllte Focaccia mit

Parmesan und Rucola

VORSPEISEN

Spargelquiche

Spargel-Tortilla mit Tomatensauce,

Möhrenquiche

Kürbisquiche mit Ziegenkäse und

Frühlingszwiebeln Kräuter-Frittata mit

Spargel



SALATE

- Salat von gegrillten Süßkartoffeln
- Gegrillter Tomatensalat mit Oliven,
Pinienkernen und Basilikum Spargelsalat
mit Paprikadressing
- Sylter Kartoffelsalat
- Artischocken-Brot-Salat mit Balsamico
- Kartoffelsalat mit Bohnen und
Pfifferlingen
- Couscous mit mariniertem Rotkohl und
Feta
- Rucola-Chicorée-Salat mit gegrillten
Pfirsichen & Mozzarella
- Rigatoni-Salat mit grünem Spargel &
Feta



KÖSTLICH VEGETARISCH

- Gebratene Zucchinirollchen mit Bohnenpüree
- Brot-Frikadellen mit Limetten-Minz-Dip
- Feta-Sesam-Röllchen mit Tomaten-Salsa
- Mediterranes Linsengemüse mit Majoran & Feta
- Flammkuchen mit Gruyere & Frühlingszwiebeln
- Chili-Auberginen-Spieße mit Reissalat
- Tacos mit Mango-Salsa & Bohnen
- Geröstete Tomaten auf Erbsenpüree & Parmesan



FLEISCH

Griechische Hacksteaks mit Auberginen-Paste

Asia-Spareribs Hähnchen-Saltimbocca

Hüftsteak mit Kartoffel-Fenchel-Kruste Gekräuterte

Lammkeule

Riesling-Huhn

Damwildkeule mit 8 Gewürzen

Rehrücken mit Majorankruste

Rinderspieße auf Ofentomaten

Zitronenhuhn mit Oliven



FISCH

Seeteufel-Rosmarin-Spieße

Riesengarnelen-Spieße mit Teriyaki-Sauce Kokos-Fisch-

Frikadellen auf Gurkensalat

Lachs-Saltimbocca mit gegrillten Limetten Lachsfilet

unter der Kräuter-Parmesan-Haube Forellen in

Orangenmarinade

Lachstatar mit Gurken, Kaviar und Wasabi-Creme

Lachs mit Orange und Dill



DESSERTS

Mango-Mousse mit exotischem Obstragout

Limoncello-Panna-Cotta mit Melonen-Salat

Kirschcreme mit Schoko-Minz-Sauce

Rhabarber mit Knusperbröseln und Sauerrahmschaum

Vanille-Mousse mit Erdbeeren und Schoko-Mandel-

Crossies Erdbeer-Tiramisu

Weißer Mokka-Mousse mit Karamellfrüchten

Mandelcreme mit Rotweinzwetschgen

Schokoladen-Tarte mit Orangensalat

Buttermilch-Mousse mit Erdbeerragout

Schoko-Nuss-Tiramisu

Mohn-Mousse mit Birnenkompott

Karamellcreme mit Roter Grütze

Mascarpone-Limetten-Mousse mit Basilikumpfirsichen

Lebkuchen-Mousse mit Blutorangenragout