

VORSPEISEN

SUPPEN

- Klassische Tomatensuppe mit Basilikumpesto
- Cremige Tomatensuppe mit geröstetem Paprika
- Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer / Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigem Speck und Croutons
- Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Frühlingszwiebeln und Petersilie
- Asiatische Hühnersuppe mit Ingwer, Limette und Koriander
- Cremige Hühnersuppe mit Pilzen und Estragon
- Cremesuppe von bretonischem Hummer mit gebratener Garnele
- Safran-Fischsuppe mit Meeresfrüchten
- Brokkoli-Cremesuppe mit Cheddar und gerösteten Mandeln
- Spargel-Cremesuppe mit Schnittlauchöl
- Pilz-Cremesuppe mit Trüffelöl
- Cremige Pilzsuppe mit gerösteten Croutons

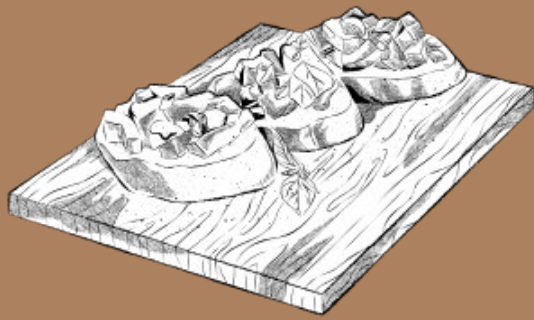


• SALATE

Gemischter Salat: Verschiedene Blattsalate wie Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rucola, Spinat, Feldsalat und Wildkräutersalat.

- Vinaigrette-Dressing
- Caesar-Dressing
- Honig-Senf-Dressing
- Asiatisches Sesam-Dressing
- French-Dressing
- Joghurt-Dressing
- Balsamico-Dressing
- Granatapfel-Dressing
- Orangen-Avocado-Vinaigrette
- Mango-Chili-Dressing
- Kräuter-Honig-Vinaigrette
- Honig-Walnuss-Vinaigrette
- Zitronen-Buttermilch-Dressing
- Avocado-Senf-Dressing





MENÜ

mehir

BROT

Baguette, Ciabatta, Bauernbrot, Focaccia, Roggenbrot, Knoblauchbrot, Dinkelbrot, Zwiebelbrot
Klassische Tomatensuppe mit Basilikumpesto

DIPS

Avocadocreme, Guacamole, Aioli, Kräuterquark-Dip, Bärlauch-Frischkäse-Dip, Getrocknete Tomaten-Paprika-Pinienkerne, Rote Linsen-eingelegter Tomaten-Dip, Weiße-Bohnen-Dip, Thunfisch-Frischkäse-Dip, Joghurt-Auberginen-Dip, Hummus, Trüffelmayo, Orientalische geräucherte Aubergine-Dip
Pilz-Cremesuppe mit Trüffelöl

BUTTER

Safranbutter, Kräuterbutter, Café de Paris-Butter, Bärlauchbutter, Salbeibutter, Zitronenbutter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter

VORSPEISEN

- Antipasti-Platte mit marinierten Oliven, gegrilltem Gemüse und italienischen/französischen Käsesorten
- Mexikanischer Salat mit schwarzen Bohnen, Mais, Avocado, Tomaten, Koriander-Limetten-Dressing
- Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Walnüssen und Joghurt-Mayonnaise Dressing
- Brokkoli-Salat mit Speck, Rosinen, Sonnenblumenkernen und süßem Dressing
- Quinoasalat mit Gemüse, Avocado mit Zitronen-Vinaigrette-Dressing
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Muscheln und Tintenfisch in Zitronen-Vinaigrette
- Geflügelsalat mit Spargel und Champignons in Cocktailsauce
- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Feta-Käse
- Gerösteter Romanesco-Salat mit Granatapfel-Aioli
- Caesar-Salat mit Römersalat, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und Balsamico
- Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamico-Glasur
- Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingslauch und Mayonnaise
- Kartoffel-Gurkensalat mit Schnittlauch-Senf-Marinade
- Nudelsalat mit Gemüse und Pesto-Dressing
- Orientalischer Couscous-Salat
- Linsensalat mit Apfel und Sellerie

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude



MENÜ

mehir

FINGERFOOD & CANAPÉS

Vegan:

- Zucchini-Karotten-Frikadellen mit Petersilien-Soja-Joghurt-Dip
- Mini-Flammkuchen mit Zwiebeln und Weintrauben
- Maronen-Trüffel-Creme mit Kräuterseitlingen
- Chicoréeschiffchen mit Avocadocreme
- Gratinierte Zucchinirollchen
- Süßkartoffeltoast mit Avocado-Salsa
- Kichererbsenbällchen mit Sesam-Dip
- Gemüsespieße mit Nusscreme
- Obstsalat Spieße
- Vegane Tacos

Vegetarisch:

- Feta-Tomaten-Spieße mit Minze
- Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spieß
- Mini-Caprese-Spieße mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum
- Mini-Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Balsamico-Glasur
- Mini-Quiches mit Spinat und Feta-Käse
- Gefüllte Champignons mit Kräutercreme und gratiniertem Käse
- Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Walnüssen
- Gebackener Ziegenkäse mit Honig-Rosmarin auf Rucola
- Gemüse-Grillspieße mit Ananas und Feta
- Wassermelonen-Feta-Spieße mit Minze
- Bitter-süßer Flammkuchen mit Radicchio, Birne und Camembert
- Apfel-Ziegenkäse-Türmchen
- Ziegenkäse-Crostini mit karamellisierten Karotten
- Mediterran gefüllte Eier
- Rucola-Erdbeer-Salat mit Büffelmozzarella und Balsamico
- Sandwich-Spieße mit Gouda
- Pfifferling-Crostini mit Trüffelcreme



MENÜ

mehir

FINGERFOOD & CANAPÉS

Fisch:

- Gebeizter Räucherlachs auf Pumpernickel mit Meerrettichcreme
- Lachs-Rollen mit Frischkäse und Dill auf Roggenbrot
- Lachstatar von geräuchertem Lachs auf einem Degustationslöffel
- Gurken-Schiffchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse und Räucherlachs
- Aubergine mit Thunfisch-Avocado-Rillettes
- Insalata di Polpo – Tintenfischsalat auf Mini-Tellern
- Thunfisch im Sesammantel auf Wasabigurken
- Lachsfrikadellen mit Honig-Senf-Dip
- Crostini mit Avocado-creme und Lachs
- Lachs mit Avocado & Zitrone
- Gefüllte Eier mit Avocado-Thunfisch
- Gemüsepudding-Lachs-Häppchen
- Rösti mit Räucherlachs-Tatar
- Crostini mit Teriyaki-Lachs
- Odenwälder Forellenfilet auf Kartoffelkressesalat
- Knusprige Calamari-Ringe mit Zitronen-Mayonnaise
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Minze
- Rote Linsen-Creme mit Garnelen und Paprika
- Flusskrebscocktail mit fruchtigem Apfeldressing im Gläschen
- Kartoffelkressesalat
- Garnelen-Spieß mit Zucchini und Kirschtomaten
- Crostini mit Garnelen-Avocado-Salat
- Avocado-Garnelen mit Cocktailsoße
- Garnelen-Avocado-Spieß
- Garnelen-Avocado-Tacos



MENÜ

mehir

FINGERFOOD & CANAPÉS

Geflügel:

- Hähnchen-Spieße mit Curry-Gewürzmarinade und Bohnencreme
- Mini-Blätterteigpasteten mit Hühnchen und Pilzfüllung
- Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Honig-Senf-Dip
- Putennuggets mit Mangotatar
- Chicken Tacos
- Hähnchensalat im Glas
- Chickennuggets auf Kartoffelcreme
- Hähnchen-Grillspieße mit Kiwi-Salsa
- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
- Entenbrust mit Sesam und grünem Spargel

Fleisch:

- Lammfilet auf Rosmarinspießchen mit Zucchini und roter Paprika
- Mini-Burger mit Salat, Tomaten und roten Zwiebeln
- Chicoréehäppchen mit Kakisalsa und Salami
- Spargel im Schinkenmantel mit Parmesandip
- Blätterteig-Tartelettes mit Serranoschinken
- Schnitzelröllchen mit Tomaten-Rucola-Creme
- Roastbeef auf Toastbrot und Remoulade
- Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Kürbisstreifen
- Tortilla-Wraps mit Serranoschinken und Tomatencreme
- Rindfleischröllchen mit Avocado-creme und Oliven
- Crostini mit Schinken und Pfirsich
- Schinken-Mango-Wraps mit Spinat
- Grissini mit Südtiroler Speck umwickelt

MENÜ

mehir

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

- Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Portwein-Sauce
- Entenbrust mit Orangen-Glasur
- Hähnchen-Saltimbocca an Marsalasauce
- Saftige Hähnchenbrust in cremiger Tomaten-Basilikumsauce
- Gebratene Hähnchenbrust mit Champignon-Rahmsauce
- Hähnchenbrust mit Pesto-Sahne-Sauce
- Hähnchenragout mit Weißwein-Sauce und frischen Kräutern
- Hühnerfrikassee mit Spargel, Pilzen und Erbsen

RIND / KALB / LAMM / SCHWEIN

- Rinderfilet-Medallions mit Portwein-Reduktion
- Rindersteak mit grüner Pfeffersauce
- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- Kalbs-, Hähnchen- oder Schweinegeschnetzelt
- Geschmorter Kalbsbraten mit heller Zwiebelsauce Lammkoteletts mit Lavendel-Jus
- Lammkeule mit Kräuter-Knoblauch-Sauce
- Gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin-Demiglace
- Rinderfilet-Medallions mit Portwein-Reduktion
- Rindersteak mit grüner Pfeffersauce
- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- Kalbs-, Hähnchen- oder Schweinegeschnetzelt
- Geschmorter Kalbsbraten mit heller Zwiebelsauce Lammkoteletts mit Lavendel-Jus
- Lammkeule mit Kräuter-Knoblauch-Sauce
- Gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin-Demiglace

FISCH

- Gebratener Seebarsch mit Zitronen-Kapern-Sauce
- Gebratener Saibling mit Sauce Hollandaise
- Lachsfilet mit Dill-Senf-Sauce
- Lachsfilet mit Honig-Senf-Sauce
- Garnelen-Paprikaspieße mit Hummersauce
- Gebratene Dorade mit Kräuterbutter
- Forelle mit Petersiliensauce oder Zitronen-Kräuter-Sauce
- Pochierter Kabeljau mit Tomatensauce
- Gebratener Seebarsch mit Limetten-Koriander-Sauce
- Gebratener Wolfsbarsch mit Basilikum-Weißwein-Sauce

Auf Wunsch
können wir gerne
alle Gerichte auch
mit Sauce
Hollandaise,
Sauce Béarnaise
oder Sauce
Choron anbieten.

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude.

MENÜ

mehir

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Kartoffelpüree mit glasierten Miso-Schalotten
- Süßkartoffeln mit heißer Rosmarin-Miso-Butter
- Tartiflette (Französischer Kartoffelaufauflauf mit Käse und Speck)
- Süßkartoffel-Frittata mit Spinat
- Cremiges Kartoffel-Lauch-Gratin
- Cremiges Kartoffelpüree
- Gebackene Süßkartoffeln
- Bärlauch-Kartoffelpüree
- Knoblauch-Kartoffelpüree
- Trüffel-Kartoffelpüree
- Topinambur-Püree
- Kartoffelgratin
- Rosmarin-Kartoffeln
- Buntes Kartoffelgratin
- Kartoffel-Rösti
- Butterreis mit frischen Kräutern
- Gemüsereis
- Paprika-Reis-Pfanne
- Kokos-Reis-Gemüse
- Zitronenreis
- Pilz-Risotto
- Wirsing-Morchel-Risotto

Jede andere
Nudel-/Pasta-
Sorte ist auf
Wunsch
möglich.

GEMÜSEBEILAGEN

- Blumenkohl mit Orangen-Miso-Soße
- Gebratener Wildbrokkoli
- Harissa-Blumenkohl
- Gerösteter Brokkoli mit Hoisin-Glasur
- Geröstetes Wurzelgemüse mit brauner Butter und Haselnüssen
- Blumenkohl mit Chili-Honig
- Blumenkohlpüree
- Glasierte Möhren
- Pak Choi mit Soja-Honig-Sauce und Sesam
- Kürbis-„Stuffing“ mit Cranberries und Salbeibutter
- Gerösteter Rosenkohl mit Sojasauce
- Saisonales Ofengemüse
- Ofengemüse mit Pesto-Knoblauchbrot
- Gerösteter Rosenkohl mit Walnüssen und Honig
- Grüne Bohnen, Champignons mit Kräuter-Parmesan-Bröseln
- Grüne Bohnen mit Bohnenkraut und Zwiebeln
- Speckbohnen
- Chicorée-Schinken-Gratin
- Parmigiana di Melanzane
- Kürbis-Spinat-Gratin mit Parmesankruste
- Gebratener Spargel mit Balsamico-Glasur
- Ratatouille-Gemüse
- Brokkoli-Mandel-Gratin
- Spinat mit Schalotten und Knoblauch

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude.



MENÜ

mehir

DESSERT

- Mini-Schokoladenmousse-Törtchen
- Tiramisu-Klassiker
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu-Gläschen
- Key Lime Pie mit eingelegten Limetten
- Panna Cotta mit Himbeer-Coulis
- Schokoladen-Passionsfrucht-Creme
- Bananen-Tiramisu mit Eierlikör
- Pfirsichquark
- Bananen-Tiramisu mit Eierlikör
- Weiße Schoko-Mousse mit Kokos und Ananas
- Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstsalat

AUF WUNSCH AUCH WEITERE DESSERTS MÖGLICH...

Unsere Leistungen:

Individuelle Menügestaltung: Wir erstellen Menüs nach Ihren Wünschen und Vorlieben, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Vielfalt an Gerichten: Wählen Sie aus einer breiten Palette von Speisen. Von traditionellen bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und eine erstklassige Betreuung Ihrer Gäste.

Besondere Ernährungsbedürfnisse: Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen stehen zur Verfügung.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 1/2026



SCAN MICH...