

PREMIUM BUFFET



VORSPEISEN

SUPPEN

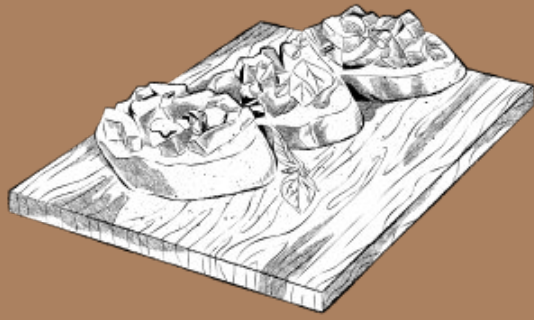
- Cremige Tomatensuppe mit geröstetem Paprika
- Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer / Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Cremige Hühnersuppe mit Pilzen und Estragon
- Cremesuppe von bretonischem Hummer mit gebratener Garnele
- Safran-Fischsuppe mit Meeresfrüchten
- Spargel-Cremesuppe mit Schnittlauchöl
- Pilz-Cremesuppe mit Trüffelöl

• SALATE

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

- Caesar-Dressing
- Honig-Senf-Dressing
- French-Dressing
- Granatapfel-Dressing
- Orangen-Avocado-Vinaigrette
- Mango-Chili-Dressing
- Honig-Walnuss-Vinaigrette





MENÜ

mepir

BROT

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

DIPS

Avocado-creme, Guacamole, Kräuterquark-Dip, Bärlauch-Frischkäse-Dip, Getrocknete Tomaten-Paprika-Pinienkerne, Thunfisch-Frischkäse-Dip, Joghurt-Auberginen-Dip, Trüffel-Frischkäse

BUTTER

Safranbutter, Kräuterbutter, Café de Paris-Butter, Bärlauchbutter, Salbeibutter

VORSPEISEN

- Mexikanischer Salat mit schwarzen Bohnen, Mais, Avocado, Tomaten, Koriander-Limetten-Dressing
- Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Walnüssen und Joghurt-Mayonnaise 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
- Gerösteter Romanesco-Salat mit Granatapfel-Aioli
- Caesar-Salat mit Römersalat, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und Balsamico

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude

MENÜ

mepir

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

- Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Portwein-Sauce
- Entenbrust mit Orangen-Glasur
- Hähnchen-Saltimbocca an Marsalasauc
- Maishähnchenbrust mit Pesto-Sahne-Sauce

RIND / KALB / LAMM / SCHWEIN

- Rinderfilet-Medallions mit Portwein-Reduktion
- Rindersteak mit grüner Pfeffersauce
- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- 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
- Forelle mit Petersiliensauce oder Zitronen-Kräuter-Sauce
- Pochierter Kabeljau mit Tomatensauce
- Gebratener Wolfsbarsch mit Basilikum-Weißwein-Sauce

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

PREMIUM-Upgrade möglich - Exklusive Spezialitäten:

- **RIND:** Dry Aged / Wagyu (Japan, A5-Qualität)
- **KAVIAR:** Beluga / Imperial / Safran
- **TRÜFFEL:** Weißer Alba (Piemont) / Schwarzer Périgord-Trüffel (truffe noire)
- **FISCH/MEERESFRÜCHTE:** Geräucherter Fisch in Sashimi-Qualität / Bluefin Thunfisch / Wildfang Premium Fisch oder Garnelen / Hummerschwänze (Michelin-Niveau)
- **AUSTERN/MUSCHELN:** Gillardeau oder Fine de Claire - Austern / Jakobsmuscheln

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude.

MENÜ

mepir

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Tagliatelle mit Butter verfeinert
- Süßkartoffeln mit heißer Rosmarin-Miso-Butter
- Süßkartoffel-Frittata mit Spinat
- Cremiges Kartoffel-Lauch-Gratin
- Bärlauch-Kartoffelpüree
- Trüffel-Kartoffelpüree
- Topinambur-Püree
- Buntes Kartoffelgratin
- Kartoffel-Rösti
- Kokos-Reis-Gemüse
- Zitronenreis
- Pilz-Risotto

GEMÜSEBEILAGEN

- Blumenkohl mit Orangen-Miso-Soße
- Gebratener Wildbrokkoli
- Geröstetes Wurzelgemüse mit brauner Butter und Haselnüssen
- Pak Choi mit Soja-Honig-Sauce und Sesam
- Kürbis-„Stuffing“ mit Cranberries und Salbeibutter
- Gerösteter Rosenkohl mit Walnüssen und Honig
- Grüne Bohnen, Champignons mit Kräuter-Parmesan-Bröseln
- Speckbohnen
- Parmigiana di Melanzane (herzhafter Auflauf aus Auberginen)
- Gebratener Spargel mit Balsamico-Glasur
- Ratatouille-Gemüse
- Brokkoli-Mandel-Gratin
- Spinat mit Schalotten und Knoblauch

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

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude.



MENÜ

menü

DESSERT

- Mini-Schokoladen-Mousse mit Mango
- Tiramisu-Klassiker
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu-Gläschen
- Key Lime Pie mit eingelegten Limetten
- Panna Cotta mit Himbeer-Coulis
- Schokoladen-Passionsfrucht-Creme
- Bananen-Tiramisu mit Eierlikör
- Mango Panna Cotta
- Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste

AUF WUNSCH AUCH WEITERE GERICHTE
UND 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.

Location gewünscht ? Wie können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude

Stand: 4/2026



SCAN MICH...