

TIMONS BUFFET

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 ? Wir können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

Zur besseren Orientierung vor einem individuellen Angebot für Sie hier eine kurze Darstellung der Buffets.

BASIC

- 1 x Vorspeise mit Brotauswahl
- 1 x Hauptgericht
- 1 x Sättigungsbeilage
- 1 x Gemüsebeilage

CLASSIC

- 1 x Vorspeise
- 1 x Brotauswahl mit 1 Dip oder Butter
- 2 x Hauptgerichte
- 2 x Sättigungsbeilagen
- 1 x Gemüsebeilage
- 1 x Dessert

CLASSIC PLUS

- 2 x Vorspeise
- 1 x Brotauswahl mit 1 Dip oder Butter
- 2 x Hauptgerichte
- 2 x Sättigungsbeilagen
- 2 x Gemüsebeilage
- 1 x Dessert

PREMIUM

- 3 x Vorspeise
- 1 x Brotauswahl mit 2 Begleitern (Dip und/oder Butter)
- 3 x Hauptgerichte
- 2 x Sättigungsbeilagen
- 2 x Gemüsebeilage
- 2 x Dessert

VORSPEISEN UND SALATE



- **Blattsalat-Auswahl** – Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Babyspinat, Feldsalat und Wildkräuter
- **Rohkostsalate nach Wunsch** – Zum Beispiel mit Karotten, Weißkohl, Gurken, Paprika, Tomaten oder Roter Bete
- **Antipasti-Platte** – Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, Karotten und Fenchel mit Artischocken, marinierten Oliven, Kirschtomaten und Balsamico-Glasur
- **Bulgursalat mit frischen Kräutern** – Bulgur mit Tomaten, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Petersilie, Minze und Zitronen-Olivenöl-Dressing
- **Buchweizen-Bohnensalat mit grünem Gemüse** – Buchweizen mit dicken Bohnen, Brokkolireis, Erbsen, Blattspinat und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Olivenöl, Weißweinessig, Senf und Agavendicksaft
- **Quinoa-Sojabohnensalat mit buntem Gemüse** – Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomaten, Grünkohl, roten Zwiebeln und Lauch, abgerundet mit Sonnenblumenöl und feinen Gewürzen
- **Perl-Couscous-Salat mit gegrillter Paprika** – Perl-Couscous mit Gurke, Zucchini, Tomaten, dreierlei gegrillter Paprika und schwarzen Oliven, verfeinert mit Olivenöl, Tomatenmark und aromatischen Gewürzen
- **Coleslaw** – Knackiger Weißkohl und Karotten in cremigem Mayonnaise-Dressing
- **Klassischer Krautsalat** – Fein geschnittener Weißkohl in würziger Essig-Öl-Marinade
- **Mediterraner Nudelsalat** – Pasta mit Tomaten, Paprika und Oliven, verfeinert mit mediterranen Kräutern
- **Bayerischer Kartoffelsalat** – Kartoffelscheiben mit Zwiebeln in herzhafter Senfmarinade
- **Cremiger Kartoffelsalat** – Kartoffelscheiben in feiner Schmand-Mayonnaise-Marinade
- **Griechischer Bauernsalat** – Tomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Feta mit Olivenöl und Oregano
- **Caprese-Salat** – Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl

SUPPEN - Wahlweise als Vorspeise oder Buffetbestandteil...

- **Herzhafte Gulaschsuppe vom Rind oder Schwein** – Mit Paprika, Karotten und Kartoffeln
- **Cremige Kartoffelsuppe** – Mit knusprigen Butter-Croûtons
- **Tomaten-Basilikum-Suppe** – Mit aromatischem Basilikum
- **Klare Gemüsesuppe** – Mit feiner Gemüsejulienne
- **Minestrone** – Mit buntem Gemüse und feinen Nudeln
- **Karotten-Ingwer-Suppe** – Cremig mit Sahne abgeschmeckt
- **Klare Rinderkraftbrühe** – Mit feinen Gemüsestreifen
- **Safran-Fischsuppe** – Mit feiner Gemüsejulienne - **Aufpreis**
- **Cremesuppe vom bretonischen Hummer** – Mit Zitronengras und trockenem Weißwein - **Aufpreis**
- **Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer** – Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- **Aufpreis** (saisonal)
- **Weißer Spargelcremesuppe** – Verfeinert mit Schnittlauchöl - **Aufpreis** (saisonal)



KINDER-MENÜ - Optional oder kleinere Portionen der Hauptspeisen...

Hauptgerichte:

- Hähnchenschnitzel
- Selbstgemachte Chicken Nuggets
- Mini-Frikadellen
- Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
- Pasta mit hausgemachter Bolognese
- Mini-Pizza Margherita

Beilagen:

- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Reis
- Möhrengemüse

Desserts:

- Schokomousse
- Bunte Fruchtspieße
- Mini-Muffins



BROTAUSWAHL

- Frisches Baguette
- Rustikales Bauernbrot

Wechselnde Auswahl vom Brotatelier Gießen...



DIPS UND BUTTERSPEZIALITÄTEN

- Kräuterquark
- Aioli – feiner Knoblauch-Dip
- Paprika-Tomaten-Frischkäse-Dip
- Cremiger Avocado-Dip
- Guacamole
- Kräuterbutter
- Café-de-Paris-Butter
- Knoblauchbutter
- Trüffelbutter
- Hummus
- Trüffelmayonnaise

HAUSGEMACHTE DRESSINGS

- Klassisches French-Dressing
- Dunkles Balsamico-Dressing
- Honig-Senf-Dressing
- Cremiges Joghurt-Dressing
- Orangen-Avocado-Vinaigrette
- Fruchtiges Mango-Chili-Dressing



MENÜ

mehir

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

- **Hähnchenbrust** in Tomaten-Basilikum-Sauce
- **Hähnchenbrust** in cremiger Pilz-Rahmsauce
- **Sous-vide gegarte Entenbrust** in feiner Orangen-Thymian-Sauce - **Aufpreis**
- **Klassisches Hühnerfrikassee** in feiner Rahmsauce mit Erbsen, Champignons und Spargel
- **Gegrillte Hähnchenkeule** mit Zwiebel-Paprika-Sauce
- **Maishähnchen** mit Pesto und Kirschtomaten
- **Hähnchengeschnetzeltes** in feiner Rahmsauce mit Champignons
- **Hähnchen-Saltimbocca** in feiner Portweinsauce - Zarte Hähnchenbrust mit aromatischem Salbei, umwickelt mit Schinken - **Aufpreis**

SCHWEIN

- **Schweinebraten** mit klassischer Zwiebelsauce
- **Zarter Schweinebauch** mit knuspriger Kruste und feiner Weißweinsauce
- **Schweinemedallions im knusprigen Speckmantel** mit Champignon-Rahmsauce - **Aufpreis**
- **Kasseler** in Zwiebel-Malzbier-Sauce
- **Leberkäse** in herzhafter Zwiebel-Senf-Sauce

MENÜ

mehr

HAUPTSPEISEN

RIND UND KALB

- **Rinderbraten** mit Portwein-Jus - **Aufpreis**
- **Zarter Kalbsbraten** mit feiner Schalotten-Weißweinsauce - **Aufpreis**
- **Zarte Rinderbäckchen** in feiner Portweinsauce - **Aufpreis**
- **Kalbs-Saltimbocca** – Zarte Kalbsmedaillons mit aromatischem Salbei, umwickelt mit Schinken - **Aufpreis**
- **Rindergulasch**
- **Klassische Rinderrouladen**, gefüllt mit Speck und Gewürzgurke - **Aufpreis**
- **Chili con Carne mit Rindfleisch**, Mais, Bohnen und Paprika, verfeinert mit aromatischen Gewürzen

FISCH

- **Ofenlachs** (Pre-Rigor-Qualität) auf cremigem Blattspinat mit Pinienkernen - **Aufpreis**
- **Ofenlachs** (Pre-Rigor-Qualität) auf mediterranem Ratatouille-Gemüse - **Aufpreis**
- **Zarter Kabeljau** in feiner Safransauce - **Aufpreis**
- **Riesengarnelen** in feiner Hummersauce mit Zitronengras - **Aufpreis**

MENÜ

mehir

VEGETARISCH UND VEGAN

- **Trüffel-Tagliatelle** in cremiger Parmesan-Sauce
- **Chili sin Carne** mit Sojagranulat, Mais, Paprika und Bohnen, verfeinert mit aromatischen Gewürzen - **vegan**
- **Vegetarische Lasagne** mit Ofengemüse, Ricotta und Mozzarella, goldbraun überbacken
- **Melanzane alla Parmigiana** - Im Ofen überbackene Auberginen mit fruchtiger Tomatensauce und Käse
- **Cannelloni mit Zucchini**, Ricotta und Spinat auf fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce, mit Parmesan gratiniert
- **Ravioli**, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in feiner Butter-Salbei-Sauce
- **Kürbis-Ravioli** in leichter Sahnesauce
- **Gnocchi** in Gorgonzola-Rahm mit frischem Babyspinat
- **Süßkartoffel-Linsen-Kichererbsen-Curry** in aromatischer Kokosmilch und mit frischen Kräutern - **vegan**
- **Veganes Kokos-Gemüse-Curry** mit Paprika, Zucchini, Karotten und Blumenkohl, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
- **Kichererbsen-Curry mit Hokkaido-Kürbis** - Kichererbsen, rote Linsen, Zucchini und Zwiebeln mit Hokkaido-Kürbis in würziger Tomatensauce - **vegan**
- **Gefüllte Paprika** mit Reis, Bulgur und mediterranem Gemüse in Tomatensauce - **vegan**
- **Duftender Gemüsereis** mit gebratenem Ofengemüse - **vegan**
- **Veganes Gulasch** aus Wurzelgemüse in Rotweinsauce
- **Graupen-Pilz-Risotto** mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Kräuterseitlingen und Steinpilzen
- **Gefüllte Aubergine** mit Couscous und Granatapfel in Tomatensauce - **vegan**
- **Cremiger Portobello-Kartoffel-Auflauf** mit Zucchini und feiner Thymian-Béchamel, goldbraun mit Käse überbacken
- **Kartoffel-Gemüse-Auflauf**, herzhaft überbacken mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und roter Zwiebel

MENÜ

mehr

SONSTIGES

HAUSGEMACHTE KLASSIKER

- Hausgemachte Frikadellen (Rind und Schwein gemischt oder vegetarisch)

SCHNITZELVARIATIONEN

- Hähnchen- oder Schweineschnitzel / Kalbsschnitzel - **Aufpreis**
- Passende Saucen: Jägersauce, Schmandsauce, Paprikasauce, Pfeffersauce, Champignon-Rahmsauce, Sauce Hollandaise/Béarnaise

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelrösti
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Reismischung aus Langkornreis, Wildreis und rotem Vollkornreis
- Risotto
- Vegane Gemüse-Paella
- Basmati-Reis mit Butter
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Gemüsereis
- Butterbandnudeln
- Kartoffelpüree
- Leicht gedämpfte Süßkartoffel
- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Erbsenpüree
- Pastinakenpüree

GEMÜSEBEILAGEN

- Saisonales Röstgemüse
- Klassisches Kaisergemüse mit Butter
- Mild gewürztes Sauerkraut
- Apfel-Rotkohl
- Mediterranes Ratatouille-Gemüse
- Sanft geschmorte Zwiebeln
- Grüne Bohnen und Champignons, verfeinert mit Kräutern und roter Zwiebel
- Kräuterbulgur mit feinen Frühlingszwiebeln
- Wirsing-Gemüse mit Béchamelsauce
- Grüne Bohnen im knusprigen Speckmantel - **Aufpreis**
- Bohnengemüse aus dicken Bohnen, weißen Bohnen und Brechbohnen

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

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude.



MENÜ

mehir

DESSERTS

- **Feine Schokoladenmousse** - Mit Mangospiegel und frischen Beeren
- **Weißer Schokoladenmousse** - Mit fruchtigem Himbeerspiegel und frischen Himbeeren
- **Klassisches Tiramisu**
- **Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu**
- **Cremige Panna Cotta** - Mit Erdbeersauce und frischen Beeren
- **Apfel-Crumble im Glas** - Mit feiner Mascarpone-Vanillecreme und knusprigen Butterstreuseln
- **Karamelltörtchen** - Mit leicht gesalzenem Karamellkern auf knusprigem Crumbleboden
- **Mango-Panna-Cotta** - Mit Beerenragout
- **Mini-Cheesecake** - Auf knusprigem Streuselboden, in den Sorten Zitrone, Schokolade, Himbeere und Karamell, liebevoll garniert
- **Apfelstrudel-Miniaturen** – Mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und Vanillesauce
- **Feine Quarkcreme** - Mit Pfirsichen
- **Cremiger Cheesecake** - Mit fruchtigem Beerenkompott
- **Rote Beerengrütze** - Mit Vanillesauce
- **Frischer Obstsalat**

