

Emma's

FOOD & CATERING



Cateringkatalog

Sehr geehrter Kunde von **emma's FOODS & CATERING** wir freuen uns, dass Sie an unseren Angeboten zur Ausgestaltung

Ihres Festes interessiert sind und möchten Sie gerne mit unserem Katalog über mögliche Alternativen informieren.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit und lassen sich unsere Vorschläge buchstäblich „auf der Zunge zergehen“...

... verstehen Sie unsere Kompositionen als Anregung.

Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir selbstverständlich gerne.



EURO-TOQUES
EUROPAISCHE UNION DER KÖCHE
EUROPEAN UNION OF COOKS
UNION EUROPEENNE DES CUISINIERS
UNIONE EUROPEA DEI CUOCHI
KOKKEI DE EUROPEISKE FÆLLESSKAB
EUROPESE UNIE DER KOKS
UNION EUROPEA DOS COZINHEIROS
UNIAO EUROPEA DOS COZINHEIROS

URKUNDE

Ralph Jochum

EURO-TOQUES® CHEFKOCH

ist ein wertvoller Beitrag als berufener
und macht sich dadurch um die Erhaltung, Förderung und Verbreitung des Kulturermas Kochen, Essen, Trinken
Gesunden, Qualitätsbewußten sowie gesunder Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln verdient.

Kaisersbach-Ebri, 19.11.2007

Ernst-Ulrich W. Schwaiblmair
Präsident der Europäischen
Kochunion
Ernst-Ulrich W. Schwaiblmair



Unsere Menüs (ab 10 Personen)

Dies ist eine kleine Auswahl unserer Menüs, gerne stellen wir auch Menüs individuell für Sie zusammen.

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse
und Tagliatelle

Duett von Mousse au Chocolat mit Waldfrucht-
püree

€ 19,50 netto pro Person

Menü 2

Kartoffelcremesuppe mit Chorizzacroutons

Roulade vom Landschweinerücken an Tomaten-
sugo
mit mediterranem Gemüse und hausgemach-
ten Gnocchi

Mandel Panna Cotta mit Himbeerpüree

€ 21,50 netto pro Person

Menü 3

Karotten-Ingwer Suppe mit gebratenem
Pancetta

Geschmorte Schweinebäckchen mit
Wurzelgemüse und Semmelknödel

Gebrannte Birentarte mit Vanilleeis

€ 23,50 netto pro
Person



Menü 4

Lachstartare mit
Gurke und Avocado

Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer-
rahmsauce mit frischem Marktgemüse und
Kartoffelgratin

Apfeltarte mit Vanillesauce

€29,50 netto pro Person



Menü 5

Cubes von mariniertem Thunfisch
im Erdnuß-Wasabi Mantel
mit Wakamesalat

Gebratenes Hirschsteak unter der Aprikosen-
Knoblauch Kruste mit gebratenen Rosenkohlblät-
tern und
Kürbis-Schupfnudeln

Ganache von der Schokolade mit Walnuß Eis

€ 53,50 netto pro Person



Menü 6

Terrine von Gänsestopfleber und
Walnüssen an Apfelragout

Weißes Tomatensüppchen mit gebratener Ja-
kobsmuschel

Gebratener Kalbsrücken in Trüffeljus
mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle

Ausgesuchte Bio Käse

Dreierlei von der Valrhonaschokolade auf Ana-
nascarpaccio mit Gewürzjus

€ 75,50 netto pro Person



Vegans Menü 1

Carpaccio vom Räuchertofu mit scharfem Gur-
ken—Koriander Salat

Rahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen
und Sommerdinkelpasta

Apfelzigarren mit Vanillesauce

€ 19,90 netto pro Person



Vegan Menü 2

Linsencremesuppe mit Rotkohl
und Kartoffeln

Cordon bleu Süßkartoffelpüree
und Brokkoli

Blueberry—Crumble—Cheescake

€ 26,90 netto pro Person



Unsere Buffets (ab 20 Personen)

Dies ist nur ein kleiner Auszug unserer Buffets. Fragen sie auch nach unseren saisonalen Buffets, gerne stellen wir Buffets individuell für sie zusammen.

Saarland Buffet (Standard)

Vorspeisen

Lisdorfer Blattsalat mit Speck, Croutons 2 verschiedene Dressings,

Eier- Schnittlauchsalat, Lyoner Salat mit roten Zwiebeln, Kartoffelsalat

Saarländische Vesperplatte, roher Schinken, Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst

Rohesser, Lyoner, mini Frikadelle und Mini Schnitzel

Bratenplatte mit Schweinebraten, Spießbraten und Griebenschmalz

Frische Brot und Baguette Auswahl von Brot und Sinne

Grumbeersupp mit Croutons

Hoorische und Mini Gefillde , Sauerkraut und Specksauce

Krustenschinken in Ur- Pils Sauce mit Kartoffelgratin

Viezcreme

Apfeltarte mit Vanillesauce

€ 24,50 netto pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Altem Balsamico und frischem Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone Parmigiana

Italienischer Landschinken, Mailänder Salami, und Copa

Verschiedene Anti Pasti Gemüse
Italienische Brotauswahl

Hauptgerichte

Lasagne al Forno

Picatta Milanese von der Pute mit Spaghetti an Tomatensugo

Saltimbocca vom Rotbarsch mit Paprikagemüse und Basilikumreis

Dessert

Tiramisu trifft Waldbeere

Panna Cotta mit Himbeermark

€ 28,90 netto pro Person

Als Ergänzung zu diesem Buffet bieten wir ihnen folgendes an:

Italienische Käseauswahl

€ 4,90 netto pro Person



Retro Buffet

Spargelröllchen, Mini Frikadellen, Mini Schnitzel
Hähnchenkeule, russische Eier, Pasteten Platte,
Käseigel, Lachsrollchen und Forellenfilet,
Bunter Blattsalat, Schichtsalat, Nudelsalat

Brasilianischer Rahmbraten

Schnitzel Hawaii



Lachs im Blätterteig

Kartoffelgratin, Tagliatelle

frisches Marktgemüse

Kalter Hund

Banane Split



€ 29,90 netto pro Person



Bayrisches Buffet

Vesperplatte mit Bauernschinken, Rohesser,
Hausmacher Blut-
und Leberwurst, Tafelspitzsülze mit Apfelkren,
Obazda

Griebenschmalz, Mini Laugenteilchen, und Bau-
ernbrot

Herbstlicher Blattsalat mit 2 verschiedenen Dres-
sings,

Speck und Croutons, Kartoffel- und Wurstsalat,

Radi und Radieschen

Münchner Weißwurst mit süßem Senf

Rahmschwammerl und Semmelknödel

Schweinsbraten an Dunkelbiersauce mit Spätzle
und Bayrisch Kraut

Bayrisch Creme auf Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 27,90 netto pro Person



Gabelfood im Weckglas

Couscous-Salat mit Geflügelpraline und Orangensalz	€ 2,80
Tafelspitz im Gemüsegelee mit Apfelkren	€ 3,00
Salat von Avocado mit Perlhuhn und Himbeergelee	€ 3,50
Glasnudeln mit Passionsvinaigrette mit Lachs-Sashumi	€ 3,80
Kartoffelroyale mit Räucherlachs und Kapern	€ 4,50
Gelierte Mandelsuppe mit Kalbfleischfrikadelle	€ 2,90
In Limette marinierte Garnelen mit Gemüseconfetti	€ 3,50
Mini Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,00
Garnele mit Chili und Mango	€ 3,50
Marinierter Thunfisch mit Wasabi und Wakamesalat	€ 4,50
Rote Bete-Apfel-Rohkost mit geräuchertem Forellenfilet	€ 3,00
Rindfleischtartar mit Roggen-Crostini	€ 3,00
Grüner Bohnensalat mit mit rosa gebratenem Lammrücken	€ 3,20
Zuckerschotensalat mit rosa gebratenem Roastbeef	€ 4,50

Vegetarisch und vegan

Blumenkohlparfait mit Roter Bete und Zwiebel-Falafel	€ 3,00
Karotten-Rohkost mit Tofu im Sesammantel	€ 2,80
Kirschtomaten Avocado-Salat mit Grünkernbratling	€ 3,00
Rote-Bete-Apfel-Rohkost mit mariniertem Feta	€ 2,90
Auberginenkaviar mit Kräutercrumble	€ 3,00
Tomate mit Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico	€ 2,80
Kartoffelschaum mit Pumpernickel	€ 2,50
Blumenkohlparfait mit Roter-Bete und Zwiebel-Falafel	€ 2,80
Dinkelsalat mit Hokaido und Muscovadozucker	€ 2,80

Saarländische Tappas

Gegrillter Lyoner mit mariniertes Gänseleber und Feigenconfit	€ 2,90
Sülze vom Stallhaas	€ 3,50
Hummer Saarländisch	€ 3,10
Marinierte Kohlroulade	€ 2,20
Grumbeerflan mit Forellen Cube	€ 2,20
Saarländischer Wurstsalat	€ 2,00
Hackschnitzche	€ 2,20
Praliné vom Schweinebäckchen mit Bohnensalat	€ 2,40
Lyoner Kuchen	€ 2,00
Zwiwwelschmeer mit Roggenbrot	€ 2,00
Mini Hackbroode mit Saubohnensalat	€ 2,40
Lyoner mit Essiggurke auf Schwarzbrot und Pfeffer-Senf-Dip	€ 2,00

Snacks

Currywurst mit frischem Baguette und verschiedenen Currys	€ 4,50
Pulled Pork Burger	€ 5,00
Beef Burger	€ 5,50
Verschiedene Paninis	€ 3,50

Wraps

ITALIAN, Parmaschinken, Rucola Tomate, Parmesan, Paprika, Pesto	€ 3,80
ORIENTAL, Bulgur, Kichererbsen, Falafel, Humus, Salat, Gurke	€ 3,50
MEXICAN, Rinderhack, Bohnen, Salat, Tomate, Mais, Chilimayo	€ 3,80

Wir bieten auch alle Wraps vegan an.

Suppen und Eintöpfe

- Erbseintopf mit Wiener
Linseneintopf mit Rindermettwurst
Ungarische Gulaschsuppe
Wirsing Rote Bete Eintopf mit Kichererbsen
Kokos Rotkohl Eintopf mit Linsen und Kartoffeln
Wir bieten auch alle Eintöpfe vegan an.

Crostini (gegrillte Baguettescheiben)

- | | |
|--|--------|
| Crostini mit geräuchertem Schinken | € 1,90 |
| Crostini mit Lachstatar | € 2,10 |
| Crostini mit Champignons | € 1,70 |
| Crostini mit Kräuterquark | € 1,80 |
| Crostini mit Thunfisch Rilette und Oliven | € 1,90 |
| Crostini mit Schweine Rilette und Fleur de sel. | € 2,00 |
| Crostini mit Tomaten-Mozzarella und frischen Basilikum | € 2,00 |

½ belgtes Brötchen

- | | |
|---|--------|
| mit gekochtem Schinken | € 2,50 |
| mit geräuchertem Schinken | € 2,60 |
| mit Käsescheiben | € 2,45 |
| mit Brie und Kümmel | € 2,60 |
| mit geräuchertem Lachs | € 2,70 |
| mit geräuchertem Heilbutt | € 2,80 |
| mit geräucherten Forellen Filets | € 2,50 |
| mit Chorizo und getrockneten Tomaten | € 2,50 |
| mit Salami | € 2,50 |
| mit Roastbeef Scheiben und Kräuterquark | € 2,80 |
| mit Parmaschinken und Melone | € 3,20 |
| mit Tomaten-Mozzarella | € 2,40 |
| mit Crevetten in Cocktailsauce | € 3,20 |
| mit Scampi und Aioli | € 3,90 |
| mit Gänselebermousse | € 3,80 |

Sandwiches

- | | |
|-----------------------------|--------|
| mit Frischkäse und Kräutern | € 2,50 |
| mit Camembert | € 3,50 |
| mit rohem Schinken | € 3,50 |
| mit Bauernpastete | € 3,50 |
| mit geräuchertem Lachs | € 4,50 |

Geschirrpauschalen

Kaffee & Kuchen je Gedeck € 4,50
(1 Teller flach ø 21cm; 1 Kaffeetasse mit Unterteller; Papierserviette; alle Bestecke & inkl. Reinigung des Geschirrs)

Mittag- & Abendgedeck je Gedeck € 4,00
(alle Geschirrtteile und Besteckteile, Servietten; inkl. Reinigung)

Mittag- & Abendgedeck inkl. Gläser
Je Gedeck € 5,50
(alle Geschirrtteile, Gläser und Besteckteile, Servietten; inkl. Reinigung)

Gläser

Longdrinkglas	Stück	€
Sektglas	Stück	€
Weinglas	Stück	€
Bierglas	Stück	€
Schnapsglas	Stück	€
Weinglas	Stück	€
Aschenbecher	Stück	€

Personalservice

Auf Wunsch stellen wir auch Servicemitarbeiter, bzw. Personal zur Betreuung des Buffets.

Wir berechnen für:

Veranstaltungsleitung

je Std.€ 33,50 Küchenchef/

je Std. € 35,50 Serviceleitung

je Std. € 28,50 Koch/Köchin

je Std. € 27,73 Servicemitarbeiter/in

je Std. € 24,50 Aufbaumitarbeiter/Logistik

Für weitere Informationen und Beratung für Ihre Feierlichkeit stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Emma's FOOD & CATERING | | 66126 Saarbrücken

Tel: 06898 8706315 | Mail: info@emma-sb.de | www.emma-sb.de