

# FRISCH - HAMMES

## GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673  
Email: [info@Frisch-Hammes.de](mailto:info@Frisch-Hammes.de) Homepage: [www.Frisch-Hammes.de](http://www.Frisch-Hammes.de)

### BUFFET

( Angebot freibleibend ! )

#### Apéritif :

Parmesan-Plätzchen mit Salbei  
Dattel-Spiesse mit Bacon & Mandelkern  
Hackfleisch-Bällchen mit Flusskrebse & Mango  
Chili-Lyoner-Brioche mit Balsamico-Senf & Sesam  
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Orangen-Gremolata  
pikante rote Linsen-Mousse mit Krabbe auf Pumpernickel  
Forellenmousse mit vegetarischem Kaviar auf Pumpernickel  
Gemüse-Bällchen mit Tomaten-Orangen-Gremolata ( vegan )  
Crêpes-Röllchen mit geräucherter Forelle & Kaviar vom Fliegenfisch  
Crêpes-Röllchen mit gebeiztem Lachs & Wasabi-Kaviar-Crème Fraîche  
Hackfleisch-Bällchen mit Gorgonzola, Cashew-Kernen, getr. Tomate & Olive

#### Bruschetta :

- \* mit Auberginen-Püree
- \* mit Schafskäse & Oliven
- \* mit Gorgonzola & Feigen
- \* mit Tomaten & Basilikum
- \* mit Avocado-Mousse & Krabben
- \* mit Oliven-Tapenade & Chorizo-Staub
- \* mit Lachs-Tatar & Wasabi-Kaviar-Crème fraîche

Crostada ( überbackener Ziegenfrischkäse mit Thymian auf Baguettes )  
getoastete Brioche mit Gänseleber-Mousse & Fleur de Sel

( alle Bruschetta-Elemente müssen jeweils vor Ort à la minute getoastet/überbacken & fertiggestellt werden können ! )

#### Vorspeisen :

Salami & Coppa  
Chili-Chicken-Wings  
Balsamico-Champignons  
Blumenkohl-Salat mit Safran, Dill & Krabben  
Wassermelonen-Mango-Salat mit Paprika & Chili  
Tabouleh-Salat mit Petersilie & Granatapfelkernen  
Zucchini & Auberginen mit mediterranen Kräutern  
Cherry-Tomaten mit Mini-Mozzarella & Basilikum  
Entenleber-Paté mit Preiselbeeren / Paté à la Grèque  
Vitello tonnato ( Kalbstafelspitz in Thunfisch-Sauce )  
Röllchen vom Räucherlachs mit Rucola & Orangen-Senf  
Papaya-Salat mit Gurken, Schafskäse & gerösteten Kürbiskernen  
marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Cipolline & Kapernäpfel  
Serrano-Schinken mit Feigen oder Melone ( Jahreszeitenabhängig )  
marinierter Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten & Serrano-Chips  
Pimientos de Padron ( milde spanische Bratpeperoni mit grobem Meersalz )

# FRISCH - HAMMES

## GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS

LÄRCHENSTRASSE 6

TELEFON 06834 / 7673

Email: [info@Frisch-Hammes.de](mailto:info@Frisch-Hammes.de)

Homepage: [www.Frisch-Hammes.de](http://www.Frisch-Hammes.de)

Marinierte Sardinen  
marinierte Krabben mit Chili-Mayonnaise  
marinierter Octopus mit Schalotten- Vinaigrette  
Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Thai-Curry-Garnele  
Farfalle-Salat mit Rucola & Rote-Bete-Birnen-Pesto  
Elsässer-Brotsalat mit Winzerkäse, Salami & Trauben  
Salat von Berglinsen mit Rucola, Balsamico & Knöpfele  
Salat von weissen Bohnen mit Thunfisch, Tomaten & Salbei  
gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico- & Joghurtdressing  
Andalusischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Fenchel, Orangen, roten Zwiebeln & Tomaten  
Bresaola-Röllchen mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen & Crème di Balsamico  
Tropischer Salat mit Sherry-Garnelen  
(Mango, Paprika, Ingwer, Ananas, Zwiebeln, Joghurt, Staudensellerie & Karambole)

### Suppen :

Erbsen-Minz-Suppe  
Brokkoli-Rahmsuppe  
Karotten-Ingwer-Suppe  
Tomaten-Orangen-Suppe  
Artischocken-Schaumsuppe  
Kartoffel-Lauch-Vichysoise  
Pikante Kürbis-Kokos-Suppe  
Karotten-Papaya- Crèmesuppe  
Kastanien-Sellerie-Rahmsuppe  
Rosenkohl-Crèmesuppe mit Curry  
Champignon-Crèmesuppe mit Sherry  
Asiatische Aprikosen-Karotten-Suppe

obige Suppen können wahlweise mit Krabben, gebratenen Bacon- Würfeln, pikanten Croûtons  
und/oder Schinkenstreifen ergänzt werden !

Gulasch-Suppe  
Spanische Tomaten-Kartoffel-Suppe mit Oliven & Chorizo

**weitere Suppen auf Anfrage möglich !**

**Warmer Teil :**

Paella Valenciana  
( komplett gemischt mit Gemüse, Chorizo, Hähnchenbrust-Filet, Fischfilet, Muscheln, Garnelen )

**oder**  
zweierlei Gemüse-Paella:  
1 x mit Chorizo & Hähnchenbrust-Filet  
&  
1 x mit Fischfilet, Muscheln & Garnelen

Tortellini in Gorgonzola-Champignon-Sauce

Überbackene Toskanische Tomaten mit Garnelen

Penne mit Lachs & Krabben in Pernod-Sahne-Sauce

Barolo-Braten mit Sizilianischem Gemüse & Gnocchi

Hirsch-Ragout mit Apfel-Rotkohl, Spätzle & Preiselbeeren

Lamm-Gewürz-Gulasch mit Ratatouille & Kartoffel-Gratin

St.Pierre-Filets oder Wolfsbarsch-Filets ( je nach Verfügbarkeit )  
in Curry-Limetten-Sauce mit Safran-Gemüse-Reis

Kalbs-Ragout in Oliven-Orangen-Sauce mit gebackener Rosmarin-Polenta

Überbackener Schafskäse  
( mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken & Cashew-Kernen )

Gemüselasagne mit Spinat & Lachs oder mit Schafskäse, Oliven & Hackfleisch  
geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira-Sauce mit Rahmwirsing & Semmelknödeln

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Tomaten, Parmesan & Fischfilet ( nach Tagesangebot )

Geschmorte Kaninchenkeulen in Thymian-Weisswein-Sauce mit Gemüse-Cous-Cous

Sauerbraten von der Kaninchenkeule mit sizilianischem Gemüse & gebackener Polenta

Boeuf Bourguignon mit Champignons, Perlzwiebeln, Vichy-Karotten & Kartoffel-Gratin

Gratinierte Champignons mit Schinken- oder Lachs- oder Gemüse-Frischkäse-Füllung in Riesling-Sahne-Sauce

\* Hähnchenbrustfilets in Gorgonzola-Champignon-Sauce  
oder in Curry-Limetten-Sauce  
oder alla Toscana ( Tomaten-Sugo mit Oliven )  
jeweils mit Safran-Gemüse-Reis

\* Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce  
oder in Calvados-Rahmsauce  
jeweils mit Wurzel-Gemüse & Grenaille-Kartoffeln

# FRISCH - HAMMES

## GOURMET-CATERING & WEINE

66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673  
Email: [info@Frisch-Hammes.de](mailto:info@Frisch-Hammes.de) Homepage: [www.Frisch-Hammes.de](http://www.Frisch-Hammes.de)

### Im Sommer von unserem Grill

(ab 40 Personen & falls die Möglichkeit zum Grillen mit unseren Grills im Aussenbereich gegeben ist !)

Merguez  
Roastbeef  
Rinderfilet  
Nürnberger  
Lyoner-Saltimbocca  
Wachtel-Saltimbocca  
Falaffel mit Hummus ( vegan )  
asiatisch marinierte Garnelen  
Austern mit Koriander-Limettenbutter  
marinierter Lachs von der Holz-Planke  
Chorizo ( scharfe spanische Grillwurst )  
Salsicce mit Fenchel ( italienische Grillwurst )  
Sardinen mit mediterranen Kräutern & Limette  
Duroc-Schweine-Filet-Spiesse mit Cidre-Äpfeln  
Jacobsmuscheln im Bacon-Mantel mit Rosmarin  
Lammfilet-Spiesse mit Oliven & Pimientos de Padron  
Thunfisch-Filet ( z.B. natur , mit Arabica-Gewürz oder Oliven-Tapenade )  
Spiesse vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zucchini, Chili & Zitronengras  
marinierte Halloumi-Spiesse mit Gemüse ( Zypriotischer Grill-Käse – vegetarisch )  
mediterran mariniertes Entrecôte  
*( 4 h im Vakuum-Beutel mit Kräutern & Olivenöl bei 56 ° C im Wasserbad vorgegart )*

### als Beilagen empfehlen wir z.B. dazu :

Gnocchi  
Safran-Gemüse-Reis  
Gemüse-Cous-Cous-Salat  
Kartoffel-Gurkensalat mit Dill  
Grenaille-Kartoffeln mit Rosmarin  
Kartoffel-Radieschen-Salat mit Kresse  
Genueser Kartoffelsalat mit Bohnen & Pesto  
Tabouleh-Salat mit Petersilie & Granatapfelkernen  
gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico- & Joghurtdressing  
Salat von Berglinsen mit Balsamico, kleinen Gemüsegewürfen, Rucola & Knöpfe  
Toskanischer Pasta-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola & Schafskäse

verschiedene Dips & Grill-Saucen  
( z.B. Balsamico-Senf, Chili-Chicken, BBQ mit Pflaumen, Ayvar, Saté-Erdnuss Dip, Hot BBQ,  
Harissa, Habanero-Chili, etc. )

Korb mit Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

**Zusätzlich hierfür entstehende Kosten für Personal, Equipment & Sonstiges entnehmen Sie bitte dem Grill-Buffer Preisbeispiel oder der Equipment-Preisliste ( Angebot freibleibend ) !**

# **FRISCH - HAMMES**

## **GOURMET-CATERING & WEINE**

**66359 BOUS LÄRCHENSTRASSE 6 TELEFON 06834 / 7673**  
**Email: [info@Frisch-Hammes.de](mailto:info@Frisch-Hammes.de) Homepage: [www.Frisch-Hammes.de](http://www.Frisch-Hammes.de)**

### **Desserts :**

Tiramisu  
Spekulatius-Tiramisu  
Zweierlei Mousse au chocolat  
Lebkuchen-Kirsch-Mont Blanc  
Frischer Obstsalat mit Vanille-Quark  
Spanischer Frischkäse mit Honig & Walnüssen  
Mascarpone-Marsala Crème mit Rotweibirnen  
Crème Brûlée mit Amarena-Kirschen & Physalis  
Heidelbeer-Mousse mit Amarettini & Grappa-Sahne  
Toblerone-Mousse mit Orangen-Grapefruit- Kompott  
Panna Cotta mit Apfel-Vanille-Kompott & Amarettini  
Schoko-Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Chili-Kompott  
Orangen-Buttermilch-Panna Cotta mit Granatapfelsauce  
Mascarpone-Calvados-Crème mit Apfel-Vanille-Kompott & Amarettini  
Erdbeer-Margarita-Mousse mit Mango-Kompott ( Jahreszeitenabhängig ! )  
Waldmeister-Prosecco-Gelée mit frischen Beeren ( Jahreszeitenabhängig ! )  
Prosecco-Süppchen mit frischen Beeren oder Früchten ( Jahreszeitenabhängig ! )  
Apérol-Spritz-Gelée mit frischen Beeren oder Früchten ( Jahreszeitenabhängig ! )  
Almdudler-Gelée mit frischen Beeren oder Früchten - alkoholfrei ( Jahreszeitenabhängig ! )  
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott & Cantuccini ( Jahreszeitenabhängig ! )

### **Käse-Auswahl mit Trauben & Walnüssen :**

Wir bieten Ihnen eine schöne Auswahl diverser Käsesorten an,  
teilweise aus Rohmilch & jeweils nach Verfügbarkeit – beispielsweise :  
Banon, St. Marcellin, Comté, Brie, Morbier, St. Maure, Camembert, Cheddar,  
Tête de Moine, Grana Padano, RocheBaron, Epoisses, St. Albray, Lou Perac, Manchego, etc.

Korb mit Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

### **Der Preis des Buffets ist abhängig von der getroffenen Auswahl !**

Anlieferung & Abholung von Speisen & Equipment : je 1,20 € / km pro Anfahrt zuzügl. gesetzl. MwSt.

### **Auf Wunsch kümmern wir uns – nach Verfügbarkeit - auch gerne um :**

**Geschirr, Gläser, Besteck, Getränke & Service-Personal**

**Gerne empfehlen wir Ihnen auch die passenden Weine & Apéritifs  
aus unserem Weinhandel zu Ihrem Buffet  
- gerne auch auf Kommissionsbasis -**

**Angebot freibleibend !)**