



## Ihr Partner für besondere Events

Was vor 25 Jahren mit der Ausbildung zum Koch begann, und Diversen Weiterbildungen bis hin zum Meisterbrief, hat sich mittlerweile zu einem Partyservice/Caterer/Mietkochservice sowie Dienstleister für Kalkulation entwickelt.

Mit meinem Fachwissen „der ideale Partner“ für kleine und große Veranstaltungen in Ihrer Nähe. Keine Familiengesellschaft ist mir zu klein, kein Firmenevent zu groß, keine Location zu extravagant. Ich habe mit Sicherheit die ideale Lösung für Sie parat.

## Und was kostet das?

Ich werde des Öfteren darauf hingewiesen, dass mein Portfolio keine Preise enthält, das ist gerade heutzutage nachvollziehbar. Mein Vorschlag, falls Sie vorab einen genauen Preis benötigen:

Wenn Sie aus meinem Portfolio auswählen und sich entscheiden konnten, er rechne ich den entsprechenden Preis anhand der von Ihnen gewünschten Artikel und Leistungen für Ihr individuelles Event. Die dafür erforderlichen Mengen kalkuliere ich nach meinen Erfahrungswerten und nach Ihrem Vorschlag.

Sollten Sie noch unschlüssig sein und so recht keine Idee haben, berate ich Sie natürlich sehr gerne, finde mit Ihnen eine Speiseauswahl für Ihre Veranstaltung und erarbeite im Anschluss eine entsprechende Kalkulation.

## Das ist woanders aber billiger...

Selbstverständlich wird es immer jemanden geben, der das Ein oder Andere günstiger anbietet – ich möchte Sie in erster Linie durch Qualität überzeugen und nicht locken, weil ich „billiger“ bin. Meine Produkte sind ihren Preis wert und dazu stehe ich!

## Nun geht`s aber los!

Ich freue mich sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten möchte ich versuchen, Ihnen einen Überblick über die Leistungen zu geben. Das Ganze ist nur ein kleiner Auszug, um Ihre Vorstellung anzuregen damit Sie sich ein kleines Bild machen können.

Sie finden hier zahlreiche Fleischspezialitäten und kulinarische Köstlichkeiten – natürlich auch vegetarisch sowie vieles für Ihr Event. Ich freue mich, wenn ich Sie neugierig machen konnte und wünsche viel Spaß beim Lesen!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit mir, ich berate Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und helfe Ihnen dabei, Ihrem Event zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Ihr

“DFS - Daniel`s Foodservice”

Inhaltsverzeichnis:

<b>Häpchen, Belegtes Allerei</b>	<b>4/5</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>5/6</b>
<b>Italienische Vorspeisen</b>	<b>7</b>
<b>Kleine Köstlichkeiten</b>	<b>8</b>
<b>Feine Suppen, Aufläufe &amp; Eintöpfe</b>	<b>9/10</b>
<b>Fleisch &amp; Fisch Spezialitäten</b>	<b>10/11/12/13</b>
<b>Beilagen &amp; knackige Frische Salat</b>	<b>14/15/16</b>
<b>Was Süßes</b>	<b>17</b>

## Häppchen, Belegtes Allerlei

### Canapés

Canapés aus kleinen Baguette-Scheiben  
einzeln und geschmackvoll dekoriert

Belegt mit

- Schinken roh & gekocht
- Hähnchenbrust
- Räucherlachs
- Forellenfilets
- Frischkäse
- Camembert

### „Brötchen und Schnittchenvariationen“

belegte Brötchen oder Schnittchen gemischt  
belegt, geschmackvoll und aufwendig dekoriert

Belegt mit:

- Bratenaufschnitt, gekochtem Schinken
- Kasseleraufschnitt, Putenbrust
- Mett mit Zwiebelringen  
(wir empfehlen 3 Stück pro Person)
- Rohe Schinkenspezialitäten
- Holländischer Gouda
- Butterkäse
- Brie

*Belegt mit weiteren edlen Sorten*

- Gebirgsschinken
- Seranoschinken
- Frische Fischdelikatessen, weitere Fischspezialitäten  
(wir empfehlen 3 Stück pro Person)

## Belegte Platten

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt:

- Aufschnitt platten,  
belegt mit bestem Aufschnitt
- Käseplatten,  
belegt mit Schnitt- und Stückkäse
- Schinkenplatten,  
ausgewählte feine Schinkensorten
- Rustikale Wurstplatten  
belegt mit deftiger „Hausmacher Art“
- Fischplatte mit geräucherter Auswahl

Bitte erfragen Sie ein individuelles Angebot.

Alle Speisen werden auf dekorativen Platten und Schalen, Fingerfood angerichtet und sind geschmackvoll ausdekoriert!

## Vorspeisen

## Fleisch

- Kasseler carpaccio mit Himbeervinagrette
- Feigen mit Parmaschinken und Parmesan
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Gegrillte Zucchini mit Oliven und Schafskäse
- Hausgemachte Saté-Spieße
- Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- Mini-Frikadelle mit hausgemachten Senfdip
- Rote-Beete-Crêpes-Röllchen mit Putenschinken
- Gurkenbecher mit Schinken und Käsemousse
- Torteletts mit pikantem Asia-Salat
- Pikante Chicken-Sticks in Currysoße
- Gefülltes Salamiröllchen mit Frischkäse gefüllt
- Vitello Tonnato Kalb in Thunfischsauce

## Käse

- marinierte Feta Spieße mit Minzdressing
- Torteletts mit Lachs-Creme oder Tomatenkäse Creme
- Ziegenkäse-Tartes mit Cranberrys
- Möhrenküchlein mit Feta und schwarzen Oliven
- Blattspinat-Crêpes-Röllchen mit Schafskäse
- Käseplatte „International“ mit abwechslungsreichen internationalen Käsesorten, mit Trauben, reich garniert
- Käsecreme- auf Cracker, edel dekoriert
- Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum

## Fisch

- Zucchiniröllchen mit Räucherlachs und geriebenem Apfel
- Mousse von der Räucherforelle auf Pumpnickel
- Hausgemachter Garnelencocktail
- Thunfischmousse im Gurkentöpfchen
- Spinat-Räucherfisch-Roulade
- Marinierte Garnelen
- Krustaden mit Lachs und Dillcreme
- Kleine Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Creme fraîche
- Lachs-Crepes-Roulade mit frischen Kräutern
- Spezial-Fischplatte „nach Art des Hauses“ mit Lachs, frischen Krabben, geräuchertem Forellenfilet und anderen Spezialitäten inkl. Senf-Honig - Dressing
- Gefüllte Matjetsheringe auf Apfelscheiben

## Vegetarisch

- Rucolasalat mit marinierten Champignons
- Aubergine mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatencarpaccio
- Gemüsecarpaccio mit zweierlei Pesto
- Avocado-Tatar mit gebratenem Tofu im Glas
- Pikante Oliven
- Tomatenmuffins mit Kräuterquark
- Zucchinikuchen mit Walnuss-Schmand
- Bruschetta mit Tomatenpesto

## Italienische Vorspeisen

### Italienische Vorspeisen

bestehend aus:

- gegrillte Auberginen
- gebratene Zucchini
- getrocknete, eingelegte Tomaten
- gegrillte Champignons
- Artischockenherzen mit frischem Dill
- gegrillte bunte Paprika
- eingelegten Pepperoni, Oliven und Schafskäse

### Gereicht in Gläsern

### oder auf Löffeln serviert

- Variationen mit Wildlachs
- Gorgonzola-Frischkäsecreme
- Krabbencocktail
- Käsespezialitäten
- Roastbeef und edle Braten

**Auf Wunsch extra dazu:**

### Edel-Schinken mit Honigmelone

Edle Schinken aus Italien oder Spanien, dekorativ angerichtet

### Caprese

Mozzarella- und Tomatenscheiben mit einem Balsamico-Dressing und frischem Basilikum, auf einer Platte angerichtet

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf einer Porzellanschale angerichtet

## Kleine Köstlichkeiten

### Gut aufgelegt!

- Rösti mit Feta und Kirschtomaten
- Rösti mit Krabben und Dill
- Rösti mit Gorgonzola und Nüssen

### Aufgespießt! Spießige Vielfalt!

- Schnitzel-Kartoffel-Spieß
- Tortellini-Gemüse-Spieß
- Hähnchen-Gemüse-Spieß
- Bunter Gemüsespieß
- Schinken-Pilz-Spieß
- Datteln im Speckmantel am Spieß

### Eingewickelt!

Wraps verschieden Variationen

- Räucherlachs, Paprika und Käsecreme
- Caesar`s Salat mit Hähnchen
- Paprika und Chorizo
- Hähnchen und Mango Chutney
- Krabben und Zitrus

### Fein in Schale!

- Lachs-Gemüse-Quiche
- Spinat-Quiche
- Blätterteigcornets mit Käse und Schinken

### Glas klar!

- Avocado-Mozzarella-Mango-Salat mit Hähnchen-Spieß
- Tomaten-Chutney mit Mozzarella-Spieß
- Marinierte Pilzvariationen auf Salatbeet
- Gurken-Radieschen Cocktail mit Garnelen
- Anti-Pasti-Salat mit Parmesanchips

## Feine Suppen, Aufläufe & Eintöpfe

### Feine Suppen

- Riesling-Käsesuppe  
mit Lauch und Sahne, mit einem Riesling abgerundet, vegetarisch
- Französische Zwiebelsuppe mit frischen Zwiebelringen
- Broccolicremesuppe mit Sahne und Broccoli
- Pfifferlingcremesuppe mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Sahne (Saison)
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (Saison)
- Italienische Gemüse-Minestrone
- klassische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison
- Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage
- Rheinische Kartoffelsuppe von frischen Kartoffeln, mit geräuchertem Speck oder mit feinen Lachsstreifen
- Hochzeitssuppe mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl
- Ungarische Gulaschsuppe mit Paprikastreifen, Zwiebeln
- Herzhafte Kürbissuppe mit Sauerrahm
- Herzhafte Möhren-Ingwersuppe mit Honig abgestimmt

### Aufläufe & Eintöpfe

- Wirsing-Gemüseauflauf mit frischem Wirsing Schinkenwürfel vom gekochten Schinken und Sahnesoße
- Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken
- Mediterraner Zucchini-auflauf mit gerösteten Pinienkernen
- Schmackhafter Möhren-Kohlrabi-Auflauf mit pikantem hausgemachtem Kräuterquark
- Rotbarsch-Spinat-Auflauf mit gerösteten Mandelblättern
- Möhren-Kartoffelauflauf mit frischen Möhren, Kartoffelstücken und Apfelmus abgeschmeckt
- Chili con Carne pikant, roten Bohnen, Mais und Paprikastreifenmit

## Nudelgerichte „Italia“

- Italienischer Tortellini Auflauf mit einer Tomaten-Sahne-Soße mit Tomatenscheiben
- Spaghetti all árrabbiata
- Tagliatelle mit Lachs in einer leichten Zitronensauce
- Feine Bandnudeln in einer leichten Kräutersauce mit gebratener Zucchini, Lauchzwiebeln und Cocktailtomaten
- Klassisch gebackene Lasagne
- Tagliolini mit Bohnen, Zitronensauce und gebratenen Bacon
- Tortellini "a la panna" mit Schinken

## Gratins als Hauptgerichte

- Kartoffel-Gemüsegratin mit Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und anderen Gemüse
- Gemüsegratin mit Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und andere Gemüse
- Hähnchen-Gemüsegratin mit Hähnchenbrust Medaillons, Kartoffeln und anderen Gemüsesorten
- Champignons in Knoblauch mit einer leckeren Knoblauch-Sahnesoße

## Fleisch und Fischspezialitäten

**Meine Spezialität ist, Grill Events und Street Food Stationen. Gerne auch mal verrückt und dekonstruiert. Fragen Sie mich, was ich alles so in dieser Richtung anbiete. Ob der Klassische Burger oder Flammlachs Sandwich. Bis hin zum Falafel vieles habe ich im Repertoire.**

### Spezialitäten vom Schwein

- Filet-Rahm Topf  
Schweinefiletmedaillons mit ganzen Pilzen in einer Rahm-Soße
- Filetgeschnetzeltes „Winzer Art“ mit Lauch, Speck, Pilzen in feiner Riesling Sahne Soße mit Trauben garniert
- Zürcher Rahmgeschnetzeltes zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Sahnesauce mit ganzen Pilzen
- Schweinefilet „Kräuter der Provence“ mit einer Senfkräuterkruste gebacken
- Schweinefilet mit Pfifferling Rahmsauce

### Spezialitäten vom Rind

- Rinderbraten „Klassisch“ mit Soße im eigenen Saft zart geschmort
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettich- oder Zwiebelsoße
- Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Soße
- Rindergulasch „Gutsherren Art“ mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf
- Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte mit geschmorten Zwiebeln

### Spezialitäten vom Kalb

- Kalbsbraten aus der Keule mit Soße zarte Kalbsnuss geschmort
- Kalbsrouladen „Senf und frischer Thymian“ mit Soße
- Zarte Kalbrouladen gefüllt mit geräuchertem Schinken, Pilzen, süßem Senf und frischem Thymian

### Spezialitäten vom Geflügel

- Hähnchen- Knusperschnitzel warm mit heißen Ananasscheiben und Pfirsichen
- Hähnchenbrust mit Mandel-Butterkruste
- Rotes Thaicurry mit Hähnchenbrustfilet
- Putenrahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ zartes Putengeschnetzeltes in einer Sahnesoße mit Pilzköpfen

- Putenmedaillons a'la Creme feine Putenmedaillons in einer Riesling-Sahnesoße mit frischen Kräutern
- Hähnchengeschnetzeltes mit Cashew Kruste auf Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße
- Putenbrust mit Kräuterkruste
- Entenbrust in Orangensoße (Saison)
- Geschmorte Gänsekeule mit Bratäpfeln (Saison)

### Spezialitäten Fisch

- Gegrilltes Lachssteak auf Wirsingrahm
- Fischröllchen mit Gemüse Füllung auf Safranrisotto
- Gebratenes Dorschfilet auf mediterranem Gemüse
- Garnelenpfanne auf herzhaftem Gemüse
- Mediterrane Zanderfilets mit Kirschtomaten und Rosmarin abgerundete
- Zanderfilets in Parmesankräuterkruste
- LachsLasagne mit grünen Bandnudeln
- Lachssteak auf Sahne-Lauch-Gemüse

### Spezialitäten aus dem Ofen

- Braten vom Nacken oder Rücken
  - mit Zwiebel-Senffüllung
  - mit Broccoli, Käse und Schinken
  - mit Blattspinat, Gorgonzola
  - mit Pilzen und frischen Kräutern
  - mit gekochtem Schinken und Käse „Cordon Bleu“
- Honig Mariniertes Schweineschinkenbraten

...dazu verschiedene Bratensoßen nach Wunsch

Dies und das...

- Kleine gebratene Schweineschnitzel
- Ofenfrischer Leberkäse mit süßem-Senf
- Backschinken im „Zwiebelmantel“ in Scheiben geschnittener Backschinken mit gedünsteten Zwiebelringen überbacken

Bratensoben & Dips

- Braten-Rahmsoße
- Bratensoße
- Champignon Rahmsoße
- Puszta Soße mit Paprikastreifen und Zwiebeln
- Jägersoße mit frischen Champignons
- Senf–Sahnesauce
- Riesling–Sahnesoße
- Curry Soße ohne Früchte
- Cumberlandsoße
- Sauce Hollandaise
- Frankfurter Grüne Soße
- Pikanter Knoblauch-Kräuter-Dip
- Frischer Basilikum-Dip
- Fruchtiger Apfel-Gorgonzola-Dip
- Frischer Schnittlauch-Mascarpone-Dip
- Hausgemachter Senf-Dip

*Beilagen und knackige Frische Salat*Beilagen

- Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie
- Minikartoffeln im Backofen geröstet
- Minikartoffeln, Zwiebeln und Speckwürfeln
- Folienkartoffeln mit Quark-Creme-Dip
- Französisches Kartoffelgratin mit Käse bestreut
- Kartoffel-Rösti aus dem Backofen

- Warmer Kartoffel-Speck-Salat nach bayrischer Art
- Rosmarin Minikartoffeln gebraten mit frischem Rosmarin
- Semmelknödel
- Langkornreis mit zerlassener Butter
- Polenta
- Verschiedene Pasta Sorten
- Spätzle

### ...andere Leckereien

- Gemüsevariationen mit Soße Hollandaise oder Kräuterbutter z. B. Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren, feine Böhnchen usw.
- Mediterrane Gemüsepfanne Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Pilze
- Prinzess-Böhnchen mit feinem, geräuchertem Speck
- Überbackenes Gemüsegratin mit Raspel Käse wahlweise: Blumenkohl, Rosenkohl oder Broccoli
- Geschmorter Rahmwirsing mit Speck und Rahm
- Frisches Lauchgemüse abgestimmt mit Schinken und Sahne
- Würziges Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Aubergine
- Apfelrotkohl mit frischen Apfelstückchen & Apfelmus
- Sauerkraut „klassisch“ mit Schinken und Zwiebeln
- Spargel (frischer Spargel nur in der Saison!)

### Salate - knackig und frisch

**Unsere Klassiker sind Diverse Salatbowl, das beste alles in einem. Fragen Sie uns!**

- Kartoffelsalat nach „Hausfrauen Art“
- Tortellini-Salat mit Thunfisch
- Gabelspaghetti-Salat „Romano“ mit Cocktailtomaten, gebratener Paprika, Zucchini, Rucola, Pinienkernen, Olivenöl
- Krautsalat „Natur“

- Krautsalat „Spezial“ mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig mit Mayonnaise verfeinert
- Farmersalat mit Kraut, Sellerie und Karotte
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen und Mandeln
- Schichtsalat mit Sellerie, Apfel, Schinken, Eier, Ananas usw.
- Balkansalat mit Tomaten, Schlangengurken, Mais, Kidneybohnen und Paprika
- Hirtensalat wie Balkansalat, aber mit Schafskäse
- Italienischer Salat mit Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln
- Mexikanischer Schichtsalat Eisbergsalat, rote Bohnen, Mais, geriebener Käse, Nachos
- Gurkensalat frische Schlangengurke mit Zwiebeln und Sahne
- Gurkensalat in Essig-Öl mit Dill
- Böhnchen Salat „Prinzess“ mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing
- Rucola Salat „Mediterran“ mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Bunter Gartensalat mit Kirschtomaten, gehobelten Champignon & Parmesankäse dazu Himbeervinaigrette
- Feldsalat mit Kartoffeldressing
- Feldsalat mit Croutons & Speck, dazu würziges Balsamico-Dressing
- Sommersalat mit Paprika, Mais, Schlangengurke, Kidneybohnen

### Für den Gourmet

- Paprika-Zucchini Salat mit Büffelmozzarella und Gebirgsschinken
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomatendressing
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Parmaschinken
- Rucola mit marinierten Scampi und Tomaten
- Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Garnelensalat mit Tomaten Julienne in Knoblauchsoße
- Rindfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln und Cornichons

### Salat-Dressings

- Würziges Balsamico-Dressing
- Joghurt-Dressing

- Hausdressing
- Schmand Kräuter-Dressing
- Knoblauch Schmand-Dressing
- Kartoffel-Dressing
- Honig-Senf-Vinaigrette
- Orangé-Vanille-Vinaigrette
- Bärlauch-Vinaigrette (Saison)
- Tomate-Vinaigrette

Dazu unsere Rohkost-Salatplatten  
mit frischen Blattsalaten und Salaten der Saison

### Was Süßes

#### Klassiker

- Herrencreme mit Rum und Schokosplitter
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen
- Milchreis mit Beerenkompott
- Weiße Mousse
- Eierlikörcreme
- Tiramisu - die italienische Spezialität
- Limetten-Mango-Creme, sehr fruchtig
- Cantuccini Creme
- Bayrisch Creme
- Obstsalat
- Creme Brûlée
- Verschiedene Frucht Mousse und Cremes

#### Mal etwas Anderes

- Birne Helene mit Frischkäse gefüllt auf Vanille Creme mit Schoko-Kuvertüre und Preiselbeeren garniert
- Apfel-Joghurt-Sahne-Creme mit Marzipan und Apfelspalten garniert
- Frischer Obstsalat mit Vanille Sauce mit frischen Früchten der Saison

- Joghurtcreme mit Beerenauslese
- Bratäpfel in Vanillesauce
- Mascarponecreme mit frischen Früchten
- Cupcake in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Süßes Candy-Buffer, verschiedene Farb- und Geschmacksrichtungen
- Reichhaltiges Blechkuchenbuffet mit Apfel, Kirschen, Rhabarber, (Saison Obst)