



ALEXSHOW
just love

Deluxe Menu von Marina

Tauchen Sie ein in unsere vielfältige Auswahl an warmen Gerichten, Beilagen, Salaten, Saucen, Fischgerichten, kalten Speisen, Snacks, Obstliste und Torten!

Für Ihre wunderbare Feierlichkeit bieten wir maßgeschneiderte Catering-Menüs an, um den Geschmack und die Bedürfnisse Ihrer Gäste perfekt zu treffen. Passend zur Personenzahl können Sie aus folgenden Optionen wählen:

- Ca. 50 Personen: 6 Wärmebehälter und 8 verschiedene Salate
- Ca. 100 Personen: 11 Wärmebehälter und 12 verschiedene Salate
- Ca. 150 Personen: 15 Wärmebehälter und 15 verschiedene Salate
- Ca. 200 Personen: 16 Wärmebehälter und 17 verschiedene Salate

Warme Gerichte:

✦ Hochzeitssuppe nach Wunsch.

✦ Rinderschmorbraten in dunkler Weinsauce.



- ✦ Rindergulasch in Paprikasauce.
- ✦ Gebratenes Hähnchen.
- ✦ Hähnchenschnitzel in Kräuter-Sahnesauce.
- ✦ Hähnchenfilet gefüllt mit Käse und Schinken.
- ★ Paniertes Hähnchenfilet.
- ★ Gebratene Hähnchenschenkel.
- ★ Chicken Wings.
- ★ Hähnchenbrustroulade mit Käse und Speck.
- ★ Hackbällchen aus Hühnerfleisch mit Pilzen.
- ★ Gebratene Ente aus dem Backofen.
- ✦ Schaschlik aus Putenfleisch.
- ✦ Putenschnitzel.
- ✦ Beschbarmak (Nudelgericht mit Rind- und Putenfleisch und Zwiebeln).
- ✦ Gebratener Kassler aus dem Ofen mit Ananas.
- ✦ Schweinebraten in dunkler Bratensauce.



- ✦ Schweineschnitzel mit Zwiebeln in Rahmsauce.
- ★ Schweinesteak in Kräuter-Sahne-Sauce.
- ★ Schweineschnitzel aus dem Backofen mit Pilzen und Käse in Rahmsauce.

- ★ Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Paniertes Schweineschnitzel.
- ★ Schweinemedallions auf Champignons-Lauch-Cherrytomaten-Sauce.
- ★ Schweinerippen mariniert in Kognak, gebacken im Backofen mit Honig und Sonnenblumenkernen.
- ★ Schweinegulasch mit Gemüse Schweinehaxen (kleine).
- ✦ Schaschlik (nach russischer Art).
- ✦ Schweinerippen geschmort mit Kartoffeln und Kräutern.
- ✦ Lachs gebacken in cremiger Kräuter-Sahne-Sauce.
- ✦ Pangasiusfilet oder Seelachsfilet gebraten mit Gemüse.
- ✦ Paniertes Pangasiusfilet oder Seelachsfilet mit Zitronen.
- ✦ Gebratene Fischstäbchen.
- ★ Plov nach usbekischer Art (Rind oder Schweinefleisch mit Karotten, Zwiebeln und Reis).
- ★ Geschmortes Weißkraut mit Fleisch.
- ★ Weißkraut gefüllt mit Hackfleisch (Kohlrouladen).
- ★ Hackbällchen in Sauce.
- ★ Frikadellen mit Reis.
- ★ Auberginen gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten und Käse.



- ✦ Lasagne.
- ✦ Kartoffeln nach französischer Art mit Fleisch Spaghetti Bolognese.
- ✦ Paprika gefüllt mit Reis und Hackfleisch.
- ✦ Spanische Paella mit Meeresfrüchten und Reis.
- ✦ Weitere Fleischsorten nach Wunsch.

Beilagen:

- ★ Kartoffelgratin in würziger Sahnesauce.
- ★ Gemüsegratin gebacken in Sahnesauce und Käse.
- ★ Salzkartoffeln mit frischen Kräutern.
- ★ Kartoffelpüree mit Butter.
- ★ Gebratene Kartoffeln.
- ★ Buchweizen mit Butter.
- ✦ Kroketten.
- ✦ Gnocchi.
- ✦ Butterspätzle.
- ✦ Bandnudeln.
- ✦ Semmelknödel oder Kartoffelknödel.



🌟 Gemüsereis.

🌟 Pommes Frites.

Saucen:

★ Pilzrahmsauce.

★ Zigeuner Sauce.

★ Kräutersahnesauce.

★ Rahmsauce.

★ Scharfe asiatische Kräutersauce.

★ Knoblauchsauce.

★ Barbecue Sauce.

★ Jägersauce.

★ Tsatsiki.

★ Ketchup.

★ Senf.

Salate zu warmen und kalten Buffet:

🌟 Rucola Salat(Käse, geräucherte Schinkenwürfel, Avocado, Knoblauch, Öl).

🌟 „Kamille“(Karotten, Eier, Knoblauch, Mayo, Gewürze, Kaviar für Deko).



- ✦ „Unter dem Pelzmantel“ (Salat mit Roter Bete, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, Hering, Eiern, Mayo).
- ✦ „Die Mütze des Monomach“ (Hühnerfilet, Karotten, Kartoffeln, Eier, Rote Bete, Walnüsse, Zwiebeln, Trockenpflaumen, Mayo).
- ✦ Salat „Schildkröte“ (Eier, Schinken, Zwiebeln, Käse, Äpfel, Nüsse, Mayo).
- ✦ Salat „Winegret“ (Rote Bete, Erbsen, Sauerkraut, Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Öl).
- ✦ Salat „Köstlichkeit“ (China Kohl, Ananas, Granatapfel, Crevetten, Mayo).
- ✦ Schichtsalat „Ananas“ (Hühnerfleisch, Eier, Käse, Ananas mariniert, Walnüsse, Mayo).
- ✦ Salat „Olivier“ (Kartoffeln, Karotten, Eier, Wurst, Gurken, Zwiebeln, Erbsen, Mayo).
- ✦ Salat „Pilz-Lichtung“ (Hühnerfilet, Kartoffeln, Eier, Käse, Karotten, Pilze, Mayo).
- ✦ Tomaten-Mozzarella (Tomaten, Mozzarella, Basilikum frisch, Balsamikum).
- ✦ Tomaten-Mozzarella auf Spießen.
- ✦ Salat „Lichter von Paris“ (Rote Bete, Karotten, Kraut, Schweinefleisch, Pommes oder Chips, Zwiebeln, Mayo).



✦ „Karottensalat nach koreanischer Art“ (Karotten, Zwiebeln, Gewürze, Öl, Sojasoße).

✦ Glasnudelsalat (Glasnudeln, Essig, Sojasauce, Karotten, Öl, Gurken, Fleisch, Paprika).

✦ Salat „Feinschmecker“ (Tomaten, Eiern, Zwiebeln, Schinken und Schmand).

✦ Salat mit geräuchertem Hähnchen (Tomaten, geräuchertes Hähnchen, Cracker, Käse, Eier, Knoblauch, Mayo).

✦ Kartoffelsalat (Kartoffeln, Öl, Essig, Schinkenwürfel, Salzgurken).

✦ Nudelsalat (Nudeln, Kochschinken, Paprika, Zwiebeln, Mais, Pilze, Mayo).

✦ Salat „Sonnenblume“ (Hühnerfilet, Champignons, Eier, Frühlingszwiebeln, Käse, Kartoffeln, Oliven, Mayo).

✦ Salat „Exotische Blume“ (Krabbenstäbchen, Käse, Eier, Äpfel, Kartoffel, Mayo, Schmand).

★ Salat „Schlange“ (Reis, Walnüsse, Zwiebeln, Eier, Salatgurken, Oliven, Knoblauch, Mayo).

★ Griechischer Salat (Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Feta Käse , Oliven, Knoblauch, Kräuter, Öl).



- ★ Salat „Birke“ (Thunfisch, Eier, Äpfel, Käse, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, Trockenpflaumen, Mayo).
- ★ Hähnchensalat (Eier, Hähnchenfilet, Kartoffeln, Käse, Butter, Trockenpflaumen, Zwiebeln, Mayo).
- ★ Krabbensalat (Reis, Eier, Krabbenstäbchen, Mais, Zwiebeln, Gurken, Mayo, Grüne Zwiebeln).
- ★ Cous-Cous Salat (Paprika, Tomaten ,Gurken, Garnelen, Feta Käse, Oliv. Öl, Kräuter, Knoblauch).
- ★ Frischer Krautsalat mit Gurken und Dill (Kräuter, Öl).
- ★ Antipasti: gefüllte Paprika, Pilze, Peperoni, Oliven.
- ★ Salat „Vergissmeinnicht“ (Curry, Fleisch, Mayo, Käse ,Eier, Ananas, Trauben).
- ★ Salat aus Kabeljau Leber, Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln, Eiern und Mayo.
- ★ Salat „Erfolgreich“ (Geräucherte Wurst, Tomaten, Mohn, Käse, Knoblauch, Mayo, Cracker).
- ★ Brokkoli Salat mit Mayo (Brokkoli ,Salzgurken, Mais, marinierte Pilzen, Mayo).
- ★ Rote Bete Salat mit Nüssen, Pflaumen, Knoblauch und Mayo.



★ Frischer Gemüseaufschnitt (auf einer Platte, Dressing nach Ihrem Wunsch):
Weißkraut / Rotkraut / Radieschen / Salatgurken / Tomaten / Frische Paprika /
Frühlingszwiebeln / Chinakohl / Rucola.

★ Gebratene Auberginen mit Knoblauch, Tomaten, Dill und Mayo.

★ Auberginen und bunte Paprika, mariniert und im Backofen gebacken.

★ Marinierte Weißkraut mit Zwiebeln.

★ Marinierte Champignons mit Zwiebeln und Dill in Öl.

★ Gesalzene Gurken.

★ Kanapees (Käse mit Trauben).

★ Salat „Rafaello“ (Käse, Eier, Granatapfelkerne, Dill, Semmel, Knoblauch,
Mayo).

Fischgerichte:

★ Geräucherter Lachs.

★ Butterfischfilet.

★ Geräucherte Forelle.

★ Garnelenspieße.



★ Gemüsespieße mit Tintenfisch.

★ Garnelen.

- ✳ Tiefseegarnelen.
- ✳ Krabben.
- ✳ Riesenkrabben.
- ✳ Muscheln in schwarzer oder grüner Schale.
- ✳ Roter Kaviar.
- ✳ Schwarzer deutscher Kaviar.
- ✳ Paniertes Krabbenfleisch.
- ✳ Teigrolle gefüllt mit Lachs.
- ✳ Tintenfischringe (paniert oder auch ohne Panade).
- ✳ Heringsfilet mit Zwiebeln.
- ✳ Geräucherte Makrele.
- ✳ Gesalzene Makrele.
- ✳ Sushi mit Soja Sauce.
- ✳ Frühlingsrollen.
- ✳ Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Currygeschmack.
- ✳ Tomaten und Zwiebeln gefüllt mit Thunfisch.



Kalte Gerichte:

- ★ Kanapees mit Butter und Knoblauch.
- ★ Kanapees mit geräuchertem Fisch.
- ★ Kanapees mit Lachs.
- ★ Kanapees mit Mozzarella.
- ★ Kanapees mit rotem Kaviar.
- ★ Kanapees mit deutschem schwarzen Kaviar.
- ★ Kanapees mit Pastete.
- ★ Kanapees mit Käse.
- ★ Kanapees mit Wurst.
- ★ Gefüllte Tomaten.
- ★ Gefüllte Eier.
- ★ Schweinezunge Aufschnitt.
- ★ Gefüllte getrocknete Pflaumen (Füllung: Saure Sahne, Knoblauch, Walnüsse).

Kalte Vorspeisen:

- ★ Schwarze Oliven.
- ★ Salzgurken.
- ★ Patissonen.
- ★ Marinierte Tomaten.



Obstliste:

🌟 Wassermelonen.

🌟 Trauben.

🌟 Honigmelonen.

🌟 Erdbeeren.

🌟 Ananas.

🌟 Kiwi.



🌟 Pfirsiche.

🌟 Aprikosen.

🌟 Bananen.

🌟 Äpfel.

🌟 Birnen.

🌟 Orangen.

🌟 Zitronen.

🌟 Kirschen.

🌟 Himbeeren.

🌟 Johannisbeeren (schwarz und rot).

🌟 Pflaumen.

🌟 Granatapfel.

🌟 Mango.

🌟 Avocado.

🌟 Drachenfrucht.

🌟 Sternfrucht.

🌟 Physalis.

Hochzeitsagentur:

„Alexshow - just love“

Tel.: +49 157 30685604

E-Mail: info@alexshow.de

Web: <https://alexshow.de>

Instagram: <https://www.instagram.com/alexshow.de/>