



**Unser Ziel ist es, Sie kulinarisch zu  
verwöhnen...**

### **Vorspeisen**

#### **Frisch vom Feld...**

Diverse Blattsalate mit mildem Ziegenfrischkäse, karamellisierten

Walnüssen und Honig-Balsamicocrème

Lauch-Tomatensalat im Glas

Bunter Linsensalat mit dreierlei Linsen

Melonen-Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing

Frischer Feldsalat mit krossen Speckwürfeln und Walnüssen

Geflügelsalat Thai mit Mangowürfeln, Paprika und Lauch

Mediterraner Hirtensalat mit Rosmarin-Sesam-Sticks

Ceasars Salad mit Hähnchenfiletstreifen, Parmesan und Croutons

Tabouleh- Couscoussalat mit frischen Gemüsen und Minze

Farfalle an Sauce von geräuchertem Parmesan, Ruccola und getrockneten Tomaten



### **Aus der heissen Terrine...**

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Pilzen

Hühnersuppe vom Kikok- Freilandhähnchen mit vielen Kräutern und Gemüse

Minestrone: frisches Gemüse, Kräuter und geriebener Parmesan

Kartoffelcrèmesuppe mit Mettwurstchen oder Steinpilzen

Rindfleischsuppe mit Einlage und frischen Kräutern

Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch

Verschiedene Eintöpfe (Erbsen-, Bohnen-oder Linseneintopf)

Pfifferlingrahmsuppe mit Serrano Schinkenstreifen

Geeiste Gazpacho Andaluz mit Grissini

Chilli con Carne

Gemüsecremesuppe mit grünen Kräutern

Toskanische Tomatencremesuppe mit Sahneröschen und

Buttercroutons

Sylter Fischsuppe mit Lachswürfeln und Zander



### **Fingerfood...klein, aber Oho...**

Fruchtige Melonenschiffchen mit Parma-und Serranoschinken

Cocktail-Spieß Caprese (Tomate-Mozarella-Basilikum)

mit einem Hauch Feigencrema

Portugiesische Portweifeigen mit Parmaschinken umhüllt

Mediterrane Spießchen mit Oliven, getr. Tomate, Champignons

Griechische Antipasti Misti

(gefüllte Peperoni, Oliven, Schafskäse und gefüllte Weinblätter)

Röschen von Tête de Moine (geraspelteKäseblüten mit hauchzartem Bündner  
Fleisch)

Crespelle: Pfannkuchen ital. Art (gefüllt mit pikanter Dillcreme und Räucherlachs)

Hähnchenkeulen knusprig gebraten

Saftige Minischnitzel vom bergischen Landschwein

Mini Frikadellen Spießchen herzhaft oder mediterran am Rosmarinspieß

Mini -Quiche mit Spinat, mildem Schafskäse und roter Mini-Chillischote

Carpaccio von Rote-Beete mit Balsam, Granatäpfeln und Parmesan

Törtchen von Matjeshering auf Zimmermann Schwarzbrot

mit Preisselbeermeerrettich

Karamellisierte Feigenhälften mit Ziegenkäse und Honig

Jacobsmuschel -Lachs-Spießchen mit Fleur-de-Sel und Kräutern bestreut

Rauchig zarte Pfefferbeisser auf Kartoffelsalat im Glas

Vitello Tonnato

(hauchzarte Scheiben von der in Weißwein geschmorten Kalbsnuß mit einer  
köstlichen Thunfisch-Kapern-Creme)



Rindercarpaccio (hauchdünne Rinderfiletscheiben an Balsamicovinaigrette und  
Pinienkernen  
Hauchzartes, rosa Roastbeef an Remoulade  
Tiger Prawn-Garnelen an Brandy-Cocktailsoße  
Riesengarnelen Bombay in Currycreme mit Lauch, Mango, Kokos  
Räucherfischplatte (Lachs, Forelle, Makrele mit verschiedenen Dips und Crèmes)

## **Spezialitäten**

### **Aus Knüttgens Pfanne und Ofen...**

#### **...vom Schwein**

Saftiger Fleischkäse (Leberkäse) mit Röstzwiebeln oder pur  
Milder Schweinebraten wahlweise gefüllt  
Kölner Senfbraten  
Knuspriger Krustenbraten von der Schweineschulter  
Gefüllter Spießbraten (Senf, Zwiebeln, Kräuter) vom Schwein  
Schweinelendchen vom Iberico-Schwein mit Rosmarin und mediterranem Gemüse  
Saftiger Kasslerbraten

#### **...vom Geflügel**

Zarter Putenbraten gefüllt mit Pfirsich oder Aprikose  
Involtini di Pollo (Hähnchenrouladen mediterran gefüllt)  
Hähnchenbrust in Orangensoße  
Entenbrust mit Honig-Sesamsoße  
Gänsekeulen mit Calvados- Maronen



### **...vom Rind**

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rinderrouladen gefüllt mit magerem Speck, Zwiebeln und Gurke

Braten vom Bergischen Weiderind an Barolo- Soße

Rindsfiletgulasch "Stroganow"

Rinderfilet im Speckmantel an Nougatsoße

Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln

Entrecote mit Rotweinssoße

Boeuf Bourignon- in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Möhren,

Champignons und Kartoffeln

Ungarisches Kesselgulasch

### **...vom Kalb**

Kalbsrollbraten gefüllt

Saltim Bocca a la Romana (Hauchdünne Kalbschnitzel mit

Parma Schinken und Salbei gefüllt)

Osso Bucco (Geschmorte Kalbshaxe mit vielen Kräutern u. Gemüse)

Geschnetzeltes Züricher Art (zartes Kalbfleisch an heller Rahmssoße)

Kalbsrücken in Morchel- Rahm

Kalbskarree mit Gemüse

Kalbstaffelspitz

Kalbshälfte in Gewürzmilch geschmort

Rosa Kalbsnuss mit Zitrusfrüchten, auf Niedertemperatur gegart, auf Madeira-

Pfeffersoße



### **...vom Lamm**

Lammkeule geschmort mit Lavendel

Lammhaxen in Thymianjus

Mediterraner Lamnbraten geschmort mit Kräutern u. Gemüse

Marrokanischer Lammeintopf mit Kartoffeln, Möhren und Kichererbse

### **...vom Wild**

Geschmorte Wildschweinkeule an Cranberrie-Jus

Wildgulasch mit Steinpilzen

Rehkeule an Preiselbeersauce

### **...vom Fisch**

gebratenes Zanderfilet an Zitronen- Estragonsoße

Lachssteak mit gerösteten Pinienkernen

Lachsfilet auf Blattspinat

Mangoldroulade gefüllt mit Bachsaibling an Senfsoße

Gebratene Riesengarnelen auf Gemüse

Riesengarnelenspieße mit Currynudeln

Saltim Bocca vom Seeteufel



## **Beilagen**

### **Aus Knüttgens Pfanne und Ofen...**

#### **...vom Feld**

Kartoffeln, Klöße, Kartoffelgratin, Rösti, Bratkartoffeln, Spätzle, Nudeln,

Nußreis, Kürbispüree, Gebackene Rosmarinkartoffeln vom Blech

Maultaschen

Prinzessböhnchen im Speckmantel, Kaisergemüse, Brokkoli, Blumenkohl, Grüne-

Spargelbündchen, Rotkohl, Pilzvariationen in Rahm

Wirsing in Speckrahm, Spitzkohl gegahrt, Karotten -Bündchen

#### **Vegetarisch**

Linsenbratlinge

Zucchinischiffchen gefüllt mit Schafskäse

Vegetarische Spinatlasagne

Gemüseauflauf

Gefüllte halbe Paprika mit Couscous

Crepes mit Tomaten, Kräutern und Schafskäse gefüllt



### **Süße Köstlichkeiten**

Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren

Panna cotta auf Fruchtspiegel

Mango- Carpaccio auf Fruchtspiegel mit Mandelspittern

Weißer Mousse mit frischen Feigen

Tiramisu klassisch, Erdbeer- Tiramisu

Crêpes mit Nougatcreme gefüllt

Klassische rote Grütze

Obstsalat mit Vanillecreme- Topping

Melonensalat mit Minzblättern und Maraschino

Marinierte Feigen mit Ziegenfrischkäse

Erdbeeren "Romanoff" an warmer Schokoladensoße

### **Spezialitäten**

#### **...aus der Käserei**

Internationale Käsespezialitäten

auf einem rustikalen Holzbrett angerichtet: Schweizer Nußchäs, Munster, Schweizer Gryerzer, AOC Camembert, Beemster Nordholland Gouda, Tomme de Chèvre, Gaperon Garmy, Coeur Gourmant u.v.m.

Mit frischen Früchten, Nüssen, frischen Kräutern und Crema verfeinert...

Sie erhalten für Ihre Feier Gläser, Teller, Besteck, Dekoration und Personal von uns.