



CATERING

*Knüttgen*

# Wir verwöhnen Sie kulinarisch

## 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

*Knüttgen*

## Aus der heißen Terrine

Brunnenkresseschaumsüppchen mit Garnelen

Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch, Ingwer, Möhrchen

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

*Knüttgen*

## Fingerfood: Klein, aber Oho!

Fruchtige Melonenschiffchen mit Parma-und Serranoschinken

Cocktail-Spieß Caprese (Tomate-Mozzarella-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 (geraspelte Käseblüten 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 Parmesanhobel

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)

*Knüttgen*

# 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

Maishähnchenbrust an Estragonsenfsoße



## ... 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 Rotweinsoße

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. Gemüsen)

Geschnetztes Züricher Art (zartes Kalbfleisch an heller Rahmsoße)

Kalbsrücken in Morchel- Rahm

Kalbskarree mit Gemüse

Kalbstaufespitz

Kalbshüfte in Gewürzmilch geschmort

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

*Knüttgen*

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

Lammcurry

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 Preisselbeersauce

Sauerbraten von der Hirschkeule mit Schokosoße

Hirschkalbsrücken an Cranberrysoße

### **... 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

*Knüttgen*

Seezungenfilet gefüllt mit Riesengarnele an Curryschaum

Saltimbocca vom Steinbeisser mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce

Bergische Lachsforelle mit Mandelbutter

Seezungenroulade mit Lachsmousse gefüllt an Garnelensauce

Loup de Mer auf Gurkengemüse mit gelbem Paprikaschaum

*Knüttgen*



# Beilagen

## 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 gegart, Karotten -Bündchen

## Vegetarisch

Linsenbratlinge

Zucchinischiffchen gefüllt mit Schafskäse

Vegetarische Spinatlasagne

Gemüseauflauf

Gefüllte halbe Paprika mit Couscous

Crepes mit Tomaten, Kräutern und Schafskäse gefüllt

Erdnusscurry mit Linsen

Steinpilzravioli in Rahmsoße

Tortellini gefüllt mit Ricotta in Salbeibutter

*Knüttgen*

## 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

Grießpudding mit Blaubeerkompott

Crêpes mit Quarkfüllung

Gefüllter Bergischer Bratapfel mit Marzipan und Rosinen an Vanillesoße

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

## 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...

The logo consists of the word "Knüttgen" written in a stylized, cursive, handwritten font. The letters are dark grey or black, and the overall style is elegant and personal.