Stiller's Restaurant

Kleine Cateringmappe

ab 10 Personen

Stiller´s Catering

Liebe Gastgeber,

gerne liefern wir Ihnen auch für Ihre kleine Familienfeier & Geschäftsessen ein kleines Catering.

Telefonisch 05105 61818
Per E-Mail info@stiller-geniessen.de

Die nachfolgenden Vorschläge können wir gerne in einem persöhnlichem Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen. Zusammen arbeiten wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung aus.

lauter feier, stiller geniessen

Wir freuen uns Sie zubegleiten
Ihre Familie Stiller & das gesamte Team

Antipasti vegetarisch

Paprika gegrillt, enthäutet & mariniert
Aubergine eingelegt mit getrockneten Tomaten, Petersilie & Pinienkernen
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto
Artischockenherzen, Balsamicozwiebeln & Oliven
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum & Pesto
Karamelliesierte Ziegenkäsetaler mit auf rote Bete Carpaccio

Brotkorb & Pesto

19,00 Euro (ab 15 Personen)

Antipasti Spezial Stiller Art

Paprika gegrillt, enthäutet & mariniert
Aubergine eingelegt mit getrockneten Tomaten, Petersilie & Pinienkernen
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto
Artischockenherzen, Balsamicozwiebeln & Oliven
Burrata auf Balsamico-Möhren & Rucola
Karamelliesierte Ziegenkäsetaler mit auf rote Bete Carpaccio
Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz
Bresaola auf Rucola, Parmesan & Pinienkernen
Riesengarnelen mit Fenchel-Orangen-Pernot Salat

Brotkorb & Pesto

28,00 Euro (ab 15 Personen)

Stiller's Restaurant

Suppen

ab 10 Personen

Kürbiscremesüppchen mit Kokos vegan	7,00 Euro
Crémesüppchen von der Strauchtomate mit Creme fraiche	7,00 Euro
Waldpilzcrémesüppchen mit Brezenknödel	8,00 Euro
Kartoffelcrémesüppchen mit Lauch & Speck	7,50 Euro
Calenberger Festtagsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich & Gemüse	8,00 Euro
Rindersüppchen mit Tafelspitz, Gemüse & kleinen Nudeln	9,00 Euro
Würzige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln & Gemüse	9,00 Euro
Linseneintopf mit Kartoffel, Gemüse & Bauchspeck	7,50 Euro
Hummercrémesüppchen mit Concassé & Flusskrebsschwänzen	12,00 Euro
Rieslingschaumsüppchen mit Fischklößchen	11,00 Euro

Hauptspeisen

ab 10 Personen

VEGETARISCH

Lasagne mit mediterranem Gemüse & Mozzarella	12,00 Euro
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Waldpilzen in einer leichten Bechamel	12,00 Euro
Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Ricotta in einer leichten Tomatencremesoße	12,00 Euro
Ravioli gefüllt Mit Steinpilzen in einer Salbeibutter mit getrockneten Tomaten & Pilzen	12,00 Euro

VEGAN

Thai Curry fruchtig & Feuerig mit Ceshewkerne & Basmatireis	12,00 Euro
Sizillianische Caponata mit Auberginen, Tomaten, Zwiebeln & Kapern dazu Gnocci	12,00 Euro
Planted Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm mit Spätzle	15,00 Euro

Hauptspeisen

ab 10 Personen

SCHWEIN	
Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm	22,00
Krustenbaten vom Havelländer Apfelschwein mit Biersoße	21,90
Porchetta Rollbraten von Durco Schweinebauch mit Kräuterfüllung & Kräutersalsa	21,90
RIND	
Geschmorrte Ochsenbäckchen mit Jus	28,00
Deftiges Gulasch vom Weidenochsen	24,00
Boeuf bourgiugnon Ragout vom Rind in Spätburgunder geschmort mit Perlzwiebeln & Champignons	24,00
Rinderroulade Hausmacher Art mit Speck, Zwiebel & Gurke	24,00
Roastbeef im Ganzen mit Kalbsjus	30,00
Zwiebelrostbraten Roastbeef mit Schmorzwiebeln & Bratensauce	28,00
LAMM	
Toskanische Lammkeule mit Thymianjus & glasierten Tomaten	29,00
Lammhaxe geschmorrt mit weißen Bohnen	29,00
KALB	
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Schinken, Rucola & Parmesan	30,00
Kalbsgeschnezeltes mit Champignon & Erbsen	26,00
Kalbsbäckchen in Spätburgunder geschmorrt	33,00
Königsberger Klopse vom Kalb in Kapersoße	18,00
Feine Kalbsfrikadellen in Sherryrahmsoße	18,00

Stiller's Restaurant

Hauptspeisen

ab 10 Personen

WILD	
Geschmorrte Rehkeule mit Preiselbeerjus	29,90
Rouladen vom Hirsch mit Pilzfüllung	32,00
Ragout vom Hisch mit Waldpilzen	28,00
GEFLÜGEL	
Maispouladenbrust als Saltimbocca mit Panchetta & Salbei	22,00
Hähnchencurry mit Zuckerschoten	18,00
Coq au vin mit Pilzen	18,00
FISCH	
Lachsfilet in Zitronenbuttersoße	24,00
Gebratenes Zanderfilet in Beurre Blanc	26,00
Kabeljau mit Senfsoße	29,00
Medaillons vom Seeteufel in einer leichten Tomatensoße mit Oliven	32,00

Beilagen zu Fisch & Fleisch

bitte Wählen Sie jeweils eine Beilage aus!

GEMÜSE
Gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
Glasiertes Gartengemüse
Provencialisches Ratatouillegemüse
Gebackenes Wurzelgemüse
Bayrisch Kraut
Apfel-Rotkohl
Kohlgemüse nach Saison

SÄTTIGUNG
Butterspätzle
Semmel- oder Kartoffelknödel
Gnocci in Thymianbutter
Kartoffelpüree
Kartoffel-Sellerie Stampf
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kroketten

Dessert in kleine Schälchen

mindestens 10 Portionen

Mascarponecréme mit Mangosalat
Qaurkspeise mit Beerenragout
Panna Cotta mit frischen Beeren & Himbeermark
Créme Brûlée
Mousse auc chocolat mit Birne
Passionsfrucht-Mango Créme
Kokos Panna Cotta mit Ananaschuthney vegan

Ein Dessert 5,00 Euro Zwei kleinere Dessert 9,00 Euro

Nebenleistungen

Geschirr & Besteck	Preis auf Anfrage
Lieferung	Preis auf Anfrage

Stiller's Restaurant

Fingerfood mit Fleisch

mindestens 20 je Sorte

Clubsandwich mit Hühnerbrust, Speck, gekochtem Ei & Gurkenrelish	3,50€
Pastramisandwich mit Cheddar, Gurke, geschmorten Zwiebeln & Senfcrème	3,50€
Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,50€
Hähnchenspieß aisa style auf Belugalinsensalat mit Mango, Kokos & Curry	4,00€
Beeftatar auf Pumpernickel, garniert mit einem halben Wachtelei	3,50€
Datteln im Speckmantel am Spieß	3,00€
Vitello tonnato mit Tomatenwürfel & fritiierten Kapern	4,00€
Albondigas in picanter Tomatensauce	3,00€
Ziegenkäse im Speckmantel auf Crostini	3,50€
Tranchen von der Ente auf Waldpilzen & Cumberlandsauce	4,50€
Medaillon vom Schweinefilet mit Waldorfsalat	3,50€
Roastbeef Röllchen mit Rucola, Parmesan & getrockneter Tomate	3,50€
Minibürger von der Barberie Entenbrust & Roter Zwiebelmarmelade	4,00€
Fried Buttermilk Chicken auf Curryhumus & Erdnusscrème	4,00€

Fingerfood mit Fisch

mindestens 20 je Sorte

Räucherlachs auf Crostini mit Meerrettichcrème & Kaviar	3,50€
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti & Honig-Senfsauce	4,00€
Scampi auf Fenchel-Orangensalat	4,50€
Garnele auf Tomatensalat mit Aioli	4,50€
Büsumer Krabbensalat mit Rote Zwiebel, Gurke & Dill	5,00€
Thunfischtatar mit Guacamole	4,00€
Sashimi vom Thunfisch an Avocado & Sesamcreme	5,00€
Lachswürfel auf asiatischem Gurkensalat	4,50€
Forellenmousse auf Pumpernickel mit Kaviar	3,50€
Milchschnitte von der Rote Bete mit geräuchertem Aal	5,00€

Stiller's Restaurant

Fingerfood vegetarisch

mindestens 20 je Sorte

Gegrillte Champignon auf Knoblauchcrème	2,50€
Gemüsetortillia mit Salsa Verde	3,00€
Linsenbällchen auf Mango-Currycrème	3,50€
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto & Tomate	2,50€
Caesar Salat im Weckglas mit Crôutons & Parmesan	3,50€
Erbsenmousse mit Zuckerschotensalat & Crostini	3,00€
Mediterraner Gemüsesalat mit Schafskäsewürfel	3,50€
Tatar von der Bete mit Ziegenkäse & Walnüssen	4,00€
Burrata mit sizilianischen Tomaten & Basilikumpesto	4,00€
Weißes Tomatenmousse mit Pesto Rosso & Tomatensalat	3,50€

Fingerfood vegan

mindestens 20 je Sorte

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse	3,00€
Rote Bete Humus auf Crostini mit Sesam	2,50€
Bruschetta im Glas mit Brotchip	3,00€
Antipastispieß mit Kräuteröl	3,00€
Falafelbällchen auf veganer Aioli	3,00€
Oliventapenade auf Foccaia	2,50€

Fingerfood sweet

mindestens 20 je Sorte

Crème Brûlée	3,00€
Mousse au chocolat	3,50€
Panna Cotta mit Himbeermark	3,00€
N.Y. Cheesecake im Glas	4,00€
Pistazientiramisu	4,00€
Veganes Kokos Panna Cotta mit Mangosalat	3,50€
Mascarponecrème mit Cantuccini & Pfirsich	4,00€
Beerensalat	3,50€

Stiller's Restaurant

Stiller's Restaurant

Egestorfer Str. 36a I 30890 Barsinghausen
TEL 05105 61818 I MAIL info@stiller-geniessen.de

www.stiller-geniessen.de
Auch auf Facebook und Instagram!