

# Partyservice Anja kocht



Partyservice "Anja kocht" - Glashütte 2, 37217 Witzenhausen-Ziegenhagen

Speisenauswahl/Beispiel für ein Geburtstagscatering

## Angebot

*Wir kochen für Sie mit Kreativität und Freude. Unsere Gerichte werden ausschließlich aus hochwertigen, frischen Zutaten für Sie zubereitet. Fleisch, welches wir verwenden, stammt bevorzugt aus artgerechter Tierhaltung der unmittelbaren Umgebung und hat überwiegend Bio-Qualität. Während der Saison stammt unser Gemüse zu großen Teilen von den Biolandhöfen Weiland und Lingemann. Wir kochen ohne jegliche Zusatzstoffe. Alle allergierelevanten Zutaten können erfragt werden. Gerne gehen wir auf spezielle Lebensmittelallergien ein.*

### Sektempfang

Gerne bieten wir Ihnen einen Sektempfang mit regionalen Sekt- & Proseccosorten & unsere Sektvorspeisenplatte an.

Holundersekt *spritzig-halbtrocken*, 0.7l

Witzenhäuser Kirschprosecco *frisch & fruchtig*, 0.7l

Apfelprosecco *halbtrocken, leicht-spritzig* 0.7l

Sektvorspeisenplatte

- Datteln im Schinkenmantel oder wahlweise mit Chilicreme *vegetarisch*
- Melonen- oder Erdbeerspießchen mit Minzblatt
- frisches Minilaugengebäck

### *Baguette, Ciabatta & unsere hauseigenen Aufstrichdips*

Italienisches Steinofenbaguette, Walnuss-, Oliven- & Tomaten-Bärlauch-Ciabatta *dazu*

Basilikumcreme *herzhaft italienisch*

Ziegenkäse-Walnuss-Mousse mit Honig

Kräuterbutter mit Wild- & hauseigenen Gartenkräutern

### *Fingerfood & kleine Köstlichkeiten*

Große gemischte Vorspeisenplatte *die fünf Besten der Jahreszeit*

- Auberginenröllchen mit Feta & Tomaten-Thymian-Tapenade
- Chilihuhn im Zucchini-mantel
- Sesambällchen mit Obst
- Gurkentaler mit Dillsenfcreme & Ei
- Orangen-Thymian-Muffins

mit frischer Putenbrust *Bio-Qualität* & Lavendelgelee

FrISChe Feigen gratiniert mit Ziegenkäse & Marsala

Gratinierte Champignons mit Karotten-Käse-Füllung

## *Salatvariationen*

Marokkanischer Spitzkohlsalat mit Orangenfilets, Mandeln, Zimt & Chili

Ratatouille-Salat mit Wolfsbarsch

Feldsalat mit Orangenfilets, gerösteten Mandelblättern & Sahne-Honig-Limetten-Dressing

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanspänen & samtigem Balsamico-Oliven-Dressing

## *Grillgut, Geflügel, Fleisch & Fisch*

*Bio-Qualität pro Portion 250g*

Lammsteaks mariniert in Rosmarin, Zitrone, wildem Thymian & ein wenig Knoblauch

Saftige Steaks vom Huhn mariniert in einer Komposition von buntem Pfeffer, Himalayasalz & Koriander

Lachsfilet mariniert mit Zitronenzesten & frischer Pimpinelle

Medaillons vom Schwein mariniert in Rotweinzwiebeln & spanischem Pfeffer

Würzige Seitansteaks *vegan*

Spieße von frischem Gemüse mariniert in frischen Kräutern *vegetarisch*

## *Pikante Dips zum Fleisch*

Exotischer Feigendip

Leichte Knoblauch-Joghurt-Majonnaise

Feuriger Salsadip von unseren hofeigenen Bioland-Tomaten

Fruchtiger Orangen-Curry-Dip

## *Warme Speisen*

Kartoffelgratin mit Thymian-Sahne & Käse überbacken

Bandnudeln mit Rucola, Zitrone & gerösteten Pinienkernen

Sesamkartöffelchen

*oder wahlweise*

Rosmarinkartöffelchen

Geschmorte Karotten in Korianderhonig

Kürbisspelten vom Blech *nussig und vollmundig*

Sautierte Champignons mit frischem Thymian

Prinzessbohnen mit frischem Bohnenkraut & Butterbröseln

## *Der süße Schlusspunkt*

Exotische Obstplatte mit einer leichten Mandel-Joghurt-Creme

Russischer Honigschaum

*eine leichte Komposition aus Akazienhonig, Vanille, frischem Ei & Sahne*

Zitrus-Panna-Cotta

*die leichte Version mit Limette, Orange, Zitrone & Joghurt*

Caramelschnee mit herbstlichem Pflaumen-Cognac-Fruchtspiegel

---

Pro Person

44,80 €

---

~~Die Speisenbehälter und das Geschirr sind in gereinigtem Zustand zu einem vereinbarten Zeitpunkt bei uns wieder~~

*abzugeben. Alternativ können wir eine Spül- und Abholpauschale vereinbaren.*