

Sommer Inspirationen 2017/18

Mit diesen Vorschlägen möchte ich Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets inspirieren. Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden wenn immer möglich umgesetzt. Gerne unterstütze ich Sie bei der Wahl der Speisen und Speisenfolge. Maryse Reichling-Brin

Apéro & Häppchen

Marinierte Oliven mit Kräutern und Zitronen

Guacamole mit Tortilla-Chips

Wassermelonen mit Minze

Wassermelone mit Feta und Minze

Honigmelone mit Rohschinken

Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräutern und Olivenöl

Sautierte Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern

Crudité mit Gemüse-Dipsaucen

Gurkendisc mit Kräuterfrischkäse

Gurkendisc mit Crevetten und Wasabi-Senf

Datterini-Tomaten mit Fleur de Sel zum Picken

mit Mozzarellinis und Basilikum

geröstete Nüsse und Kerne

Hefetartelettes mit Safranfrischkäse und Basilikum

Pitabrot mit Houmus

Empanadillas mit Hackfleischfüllung

Empanadillas mit Getreide-Gemüsefüllung

Koriandertartelettes mit Ingwergarnelen

Selbstgemachte Schinkengipfeli

Flammkuchen mit Kräuter, Tomätli und Zwiebeln

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Kleine Quichetartelettes (Vegi und mit Schinken)

Kleine Käsetartelettes

Crostini mit Oliventapenade

Crostini mit Tomatentartar und Basilikum

Crostini mit Baumnuss-Zitronenpesto

Crostini mit Basilikumpesto
Crostini mit Bärlauchpesto (nur im Frühling)
Crostini mit Hobelfleisch
Crostini mit Landrauchschenken
Crostini mit Schnittlauchfrischkäse
Crostini mit Corizzo vom Ibericoschwein
Crostini mit Salami vom Ibericoschwein
Crostini mit Rindstartar maison
Crostini oder Blinis mit Rauchlachs, Meerrettich, Dill
Blätterteigstangen mit Gewürzen
Focaccia
Fladenbrot
Gâteau Vully (Welscher Speck- oder Olivenkuchen)
Albondigas mit Chilisauce (Hackbälleli)
Orientalische Koftas (Hackbälleli)
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
Poulet-Satay-Spiessli
Ubriacco – Möckli (feiner Käse gereift im Barolo)
Ceviche (Fischsalat mit Kräutern, Chili und Stangensellerie)
Riesencrevetten mit Koriander, Limonensjus und Chili oder Provençale
Pikante Fischchüechli (Baccalao)

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate
mit gerösteten Kernen
mit geräucherter Felchenmousse und Toast
mit Kaninchenterrine
mit Avocadotartar
mit sautierten Champignons
Salade Niçoise mit Kartoffeln, Bohnen, Thunfisch
Gemüseterrine mit Salat und einer Nussvinaigrette
Avocadohälften mit Kräutervinaigrette

Steinpilzcarpaccio (je nach Marktangebot)
Won Ton mit Pilzfüllung oder Hackfleisch
Millefeuille gefüllt mit Saisongemüse oder Pilzragout
Millefeuille gefüllt mit Poulet an Weissweinsauce
Vitello Tonnato
Rindscarpaccio mit Parmesanhobel und Rucola
Crevettencocktail classic
Crevettencocktail mit Ingwer und Koriander
Felchenmousse mit Dill und Toast
Ceviche (Fischsalat mit Kräutern, Chili und Stangensellerie)
Roher Lachs mit Sojasauce, Ingwer und Schnittlauch
Lachstartar mit Stangensellerie

Salate für's Buffet

Griechischer Salat
Hirtensalat maison
Gemischter Blattsalat
Japanischer Gurkensalat mit Soja und Zitrone, Ingwer
Gurkensalat mit Dill
Asiatischer Kabissalat mit Sesamöl
Coleslaw - Kabissalat
Papayasalat
Wassermelonen-Gurkensalat mit Minze
Tomatensalat mit Basilikum
Tomatensalat Caprese
Tomatensalat Orient, mit Zwiebeln und grünen Chilis
Grüner Bohnensalat mit Kidney gemischt
Linsensalat mit Äpfeln
Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
Rüebli-salat mit Dill oder Honig oder Minze

Randensalat mit Schalotten
Reissalat mit Kurkuma und Saisongemüse
Kartoffelsalat italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch
Kartoffelsalat classic mit Mayonnaise und Majoran
Kartoffelsalat orientalisch mit Koriander und Tomätli
Pastasalat mit Ruccola, Tomätli, Parmesan und Balsamico
Pastasalat mit Sommergemüse
Taboulé (Couscous mit Kräutern und Gemüse)

BUFFETBEILAGEN

Gurkenkaltschale mit Dill
Pikante Melonensuppe (kalt serviert)
Gazpacho
Spargeln an Kräutervinaigrette
Sushi
Fenchel-Carpaccio mit Orangen
Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern
Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde
Asiatiches Huhn mit Szechuanpfeffer
Vitello Tonnato
Tzatziki
Houmus klassisch
Roter Houmus
Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
Börek (Spinat und Feta im Filoteig)
Marinierter Mozzarella mit Chili und Olivenöl
Marinierter Feta mit Zitronenzesten, Minze und Olivenöl
Marinierter Feta mit Zitronenzesten und Chili
Labneh im Pistazienmantel
Meeresfrüchtesalat

Samosas

Falafeln

Sardinen mit Kräutern

Ratatouille

Auberginen Siracusa (mit Zitronen, Knoblauch, Chilli, Honig)

Peperoni gebraten, geschält mit gerösteten Mandeln

Zucchetti grilliert mit Minze

Taboulé (Couscous mit Kräutern und Gemüse)

Caponata

Grilladen

Lammgigot gespickt mit Knoblauch und Rosmarin

Lammgigot mit Lavendel

Lammnierstück

Lammracks – Kotletten

Pikante Lammspiessli

Rindshohrücken, italienisch mariniert

Rindshohrücken Terjyaki

Rindsentrecôte, italienisch mariniert

Rindsfilet mit frischen Kräutern

Rindsspiesse Schaschlik

Schweinsspiesse mit Sataysauce

Spare Ribs an vietnamesischer Marinade

Schweinsfilet im Salbei-Speckmantel

Schweinshalssteak mit Feigensenfsauce

Pouletsteak mit Zitronengras-Ingwermarinade

Pouletsteak mit Zitronenthymian

Pouletspiesse mit Sataysauce oder Zitronenthymian

Poulet Tandoori

Cevapcicci

Kalbspallard Genovese

Kalbskotelett am Strahl

Aus dem Meer vom Grill

Lachs an Sesam – Sojamarinade

Doradenfilets mit Kräutern mariniert

Sepia ganz mit Knoblauch

Sardinen mit Kräutern gefüllt

Riesencrevetten mit Koriander, Limonenjus und Chili oder Provençale

Vegetarisches vom Grill

Gemüsespässe mit /ohne Tofu oder Haloumikäse

Gefüllte Portobellopilze

Maiskolben mit Zitronen-Schnittlauchbutter

Fischgerichte

Meeresfrüchtesalat

Oktopus-Salat mit Kräutern

Pikante Fischhüechli (Baccalao)

Sepia in Sugo

Fisch-Gemüsecurry mit Bio-Pangasius

Felchen vom Zürisee mit Cremolata

Eglifilet vom Zürisee Müllerinnenart

Je nach Markt

Zander mit Senf-Koriandersauce

Doradenfilets gebraten mit Kräutern

Moules in Weisswein und Peterli/ Knoblauch

Moules Sêtoise

Vegetarische Gerichte

Falaffeln

Pilzragout, auch mit Tofu

Gemüsecurry, auch mit Tofu

Roter Linsentopf mit geräuchertem Tofu

Gefüllte Portobellopilze

Panierte Sellerieschnitten

Imam Bayldi (Gefüllte Auberginen mit frischen Tomaten, Feta und Zimt)

Tortilla mit Kräutern und Tomätli

Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung

Blätterteigtaschen mit Getreidefüllung

Spinat-Feta Taschen im Filoteig

Spinat-Tarte

Gemüse-Tarte

Verschiedene Teigwaren und Saucen

Pakoros Gemüse

Tempura Gemüse

Fleischgerichte

Scalopine al Limone

Züri-Geschnetzeltes mit Pilzen

Saltimbocca

Kalbsinvoltini mit Kräutern

Kalbspaillard mit Morchelsauce

Kalbspaillard Genovese

Kalbsleberli mit Äpfeln und Sherry

Schweinsgeschnetzeltes mit Estragonsauce

Schweinsbraten mit Pflaumen gespickt

Senfrahmgeschnetzeltes

Poulet au Vin
Brasato al Merlot
Burgunder Rindsragout
Burgunder Rindsbraten
Rindshohrücken Terjyaki
Rindsgeschnetzeltes mit Mont Vully und Speck
Rindsgeschnetzeltes mit Chili, Honig
Roastbeef mit Meerrettich kalt aufgeschnitten
Rindsentrecôte mit Rosenpfeffersauce
Rindsentrecôte mit Madeirasauce
Roastbeef mit verschiedenen Saucen
Lammgigot mit Lavendel gespickt
Lammkoteletts
Lammcurry

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Baked Potatoes
Kartoffelstock classic
Kartoffelstock mit Sellerie oder Petersilienwurzeln
Salzkartoffeln
Erbsenpüree
Plain in Pigna
Polenta
Bio-Vollreis mit Wildreis
Venerereis
Zitronenreis
Basmatireis
Risotto classic

Risotto je nach Saison (Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Pilze, Randen, Fenchel/ Pastis)

Rote Linsen mit Liscio

Cassoulet (kleine weisse Bohnen)

Flageolet (kleine grüne Bohnen)

Couscous mit Rosinen

Gemüsebeilagen

Wurzelgemüse aus dem Ofen

Sautierte Bohnen mit Schalotten und Knoblauch

Tomaten Provençale aus dem Ofen

Rispentomätli mit frischen Kräutern

Spinat

Peperonata mit Honig und Zitronen

Peperoni geschält mit gerösteten Mandeln

Auberginen Siracusa (Honig, Zitronen, Chili und Knoblauch)

Grillierte Zucchini mit Minze und Peterli

Rotkraut al dente mit Most

Ratatouille

Frische Spargeln

Gemischtes Frühlingsgemüse

Kürbis mit Orangen und Zimt

Pasta

Nudeln mit Schnittlauchbutter

Penne mit geröstetem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch

Spaghetti Napoli

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Gorgonzola

Spaghetti Alfredo

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Eugenio

Spaghetti Arrabiata

Teigwaren nach Wunsch

Mit Basilikum-Pesto, Bärlauch-Pesto, Baumnuss-Zitronen-Pesto

Ravioli al Limone mit Salbeibutter

Gnocchi Malfatti mit Basilikumschaum

Nudeln mit Lachs und Mohn

Saucen

Zum Grill oder nach Wunsch

Kräutersauerrahm

Cocktailsauce

BBQ-Sauce

Tomaten-Chutney

Aioli

Cremolata

Sauce Rouille

Chilisauce

Salsa Verde

Kräuterbutter

Pfefferbutter

Bärlauch-Pesto

Basilikum-Pesto

Baumnuss-Zitronen-Pesto

Chimichurri

Rosenpfeffersauce

Madeirasauce

Portweinsauce

Thymianjus

Rosmarinjus

Safransauce

Hagebuttensauce

Dessert

Tiramisu

Himbeergötterspeise

Panna Cotta mit Beericoulis

Panna Cotta mit Cassis

Panna Cotta mit Passionsfrucht

Beerimousse

Mangomousse

Gebrannte Crème

Safrancreme

Reisköpfchen mit Ananas

Kaffee Parfait

Amaretto Parfait mit Schoggi

Apfelkompott mit Ingwer und Safran

Orangencarpaccio mit gebrannten Mandelplättchen

Poire Helene

Karamell Birnen

Rotweibirnen mit Gewürzen

Karamell Birnen mit Walnuss Glacé

Cantucci Creme

Amaretto Creme

Zwetschgen-Crumble

Aprikosen-Crumble

Kirschen-Crumble

Früchte-Kompotts nach Anfrage

Zitronengrasmousse

Limonen-Creme

Semifreddo mit Früchten oder Kaffee

Hannah's Pudding

Griesspudding

Karamellköpfl

Kuchen/ Gebäck

Mohnkuchen

Maroni-Kuchen

Gugelhopf

Mandelkuchen

Truffe-Schokoladen-Kuchen

Tiroler Cake

Meringues und Rahm

Schoggi

Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzesten

Dunkles Schokoladenmousse classic

Weisses Schokoladenmousse mit Crunch

Truffe-Schokoladen-Kuchen

Kokosmakronen auf Schokolade

Brownies

Schokoladenbirnen

Kaffee-Truffes

Schokoladenkugeln

Schoggieckli

Sachertorte

Guetzli

Verschiedene Sablé

Kokosmakronen

Haselnussmakronen

Mailänderli

Brunli

Eclair mit Vanille oder Schokolade

Glace

Mangosorbet

Himbeersorbet

Vanilleglace

Schoggiglace

Kaffeeglace

Verschiedene Kübeli-Glacé von Sorbetto

oder nach Wunsch

Brunch CHF 42.- / Person

Hausgemachtes Brot und Zopf

Butter

Hausgemachte Konfitüren

Fruchtsalat oder Früchteplatte

Birchermüesli

Speck und Rührei oder Drei-Minuten-Ei oder Spiegelei

3 Sorten Käse

Trockenfleisch und Aufschnitt

Lachsbrötli mit Meerrettichcrème

Buchweizen-Galettes gefüllt nach Wunsch oder Süsse Crêpes mit Äpfeln, Zucker und Zimt, Vin cuit