



CUCINA-Services sind Sorglos-Konzepte!

Der erste Schritt zu einem unvergesslichen Tag: Da die besten Ideen gemeinsam entstehen, nehmen Sie Kontakt mit uns auf, sobald Sie den Termin Ihrer Feier festgesetzt haben – frühe Planung zahlt sich aus. Dann laufen wir zur Höchstform auf – mit dem, was wir am besten können: SERVICE. Sobald wir gemeinsam den Rahmen für unsere Dienste abgesteckt haben, können Sie sich ganz entspannt zurücklehnen. Sie feiern, genießen und wissen alles in besten Händen, wir erledigen den Rest! Wir sind gerne für Sie da!

Raum für Gedanken und Notizen:



CUCINA

service · catering · dienstleistungs gmbh

CUCINA service · catering · dienstleistungs GmbH
Wellersbergstr. 60 · D-57072 Siegen
Telefon 0271 2345-895 · Telefax 0271 2345-899

info@cucina-catering.de · www.cucina-catering.de

by devitullecouch Werbung & Marketing GmbH

begeisternd lecker

CUCINA-Services sind
Sorglos-Konzepte!



CUCINA

service · catering · dienstleistungs gmbh



Fingerfood

- > Canapees verschieden belegt
- > Hackfleischbällchen am Spieß
- > Tomate-Mozzarella Spieß mit Basilikumpesto
- > Räucherlachs mousse auf Pumpernickel
- > Geflügelspieß mit Chilibip
- > Garnelen auf Apfelspitzkohlsalat
- > Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- > Datteln im Speckmantel
- > Ziegenkäse im Zucchini mantel
- > Forellenfilet auf Gurkensenfsalat, Sahnemeerrettich

Salatbuffet & Vorspeisen

- > Verschiedene Rohkost und Blattsalate
- > Spaghettisalat, mediterraner Nudelsalat
Bayrischer Kartoffelsalat
- > Tomate Mozzarellaplatte mit Basilikumpesto
- > Vitello Tonnato von der Putenbrust
- > Melone mit verschiedenen Schinken
- > Anti Pasti
- > Leckerein aus Fluss und Meer mit Honigsendip

Suppen & Eintöpfe

- > Chili con Carne, Gulaschsuppe, Erbseneintopf
- > Kartoffellauchcremesuppe mit Einlage
- > Kürbisingwercremesuppe, Steinpilzsuppe
- > Tomatencremesuppe, klare Tomatensuppe
- > Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgänge

- > Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
- > Saltim Bocca vom Schweinefilet an Salbeisauce
- > Krustenbraten mit Malzbiersauce
- > Roastbeef im Ganzen gebraten
- > Rinderhüftgeschnetzeltes mit Paprikastreifen
- > Rinderbraten Burgunder Art
- > Züricher Geschnetzeltes von der Pute
- > Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce
- > Maispoulardenbrust auf Tomaten-Zucchini ragout
- > Zanderfilet auf Safranlauchgemüse
- > Lachsfilet auf Pernodblattspinat
- > Knoblauchspaghetti mit mediterranem Gemüse und Garnelen

Beilagen

- > Reis, Wildreis, Schupfnudeln
- > Spätzle, Bandnudeln, Gnocchis, Klöße
- > Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel
- > Kartoffelgratin, Rösti, Kroketten
- > Marktfrisches Gemüse der Saison

Dessert

- > Mousse au Chocolat
- > Joghurtcreme mit Beerengrütze
- > Panna Cotta mit Erdbeermark
- > Tiramisú, Apfelcreme, Vanillecreme
- > Obstsalat mit Vanillesauce
- > Rote Grütze mit Vanillesauce



Drei Beispiele – für Sie

Natürlich können auch alle Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu einem Wunschbuffet Ihrer Vorstellung arrangiert werden! Zur Orientierung haben wir Ihnen drei Buffets zusammengestellt.

Bei einer Angebotserstellung können die Preise je nach Personenzahl variieren.

Buffet 1

Kartoffellauchcremesuppe mit
gebratenen Mettwurstscheiben

Krustenbraten mit Malzbiersauce
Schweineschnitzel „Jäger Art“

dazu

Schwenkbratkartoffeln, Butterspätzle
Speckbohnen und Möhrengemüse

Bayrischcreme mit Erdbeermarmelade

Preis pro Person 15,50 Euro
(bei 25 Personen)

Buffet 2

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Melone mit verschiedenen Schinken
Kleines Salatbuffet mit zweierlei Dressing
Brotauswahl

Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Wildlachfilet auf Lauchsafrangemüse

Spätzle
Wildreis
Gnocchis

Marktfrisches Gemüse der Saison

Mousse an Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person 22,50 Euro
(bei 25 Personen)

Buffet 3

Anti Pasti

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Melone mit verschiedenen Schinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Kleines Salatbuffet mit zweierlei Dressings,
Brotauswahl

Saltino Bocca vom Schweinefilet
Maispoulardenbrust auf
Tomaten-Zucchini ragout
Knoblauchspaghetti mit mediterranem Gemüse
und Garnelen
Gnocchis,
Rosmarinkartoffeln
Marktfrisches Gemüse der Saison

Joghurtcreme mit Beeregrütze
frischer Obstsalat,
Käseplatte, dazu Brotauswahl

Preis pro Person 28,50 Euro
(bei 25 Personen)



Zertifiziert DE-ÖKO-003