

Finger food

Bokelohs
KANZLER
CATERING

— Genuss seit 1929 —

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Schnittchen & Canapés

Wählen Sie aus unseren Schnittchen und Canapés, halben belegten Brötchen oder Handschnitten auf Brot

Für den kleinen Appetit

Bitte wählen Sie :

- 4 Stück pro Person- ohne Fisch
- 4 Stück pro Person- mit Fisch

7,90 € p. Person

9,80 € p. Person

Wähle:

- ...ab 4 Personen bis zu 4 verschiedene Schnittchen
- ...ab 15 Personen bis zu 5 verschiedene Schnittchen
- ...ab 20 Personen bis zu 6 verschiedene Schnittchen



Snacks

Bitte wählen Sie :

- 6 Stück pro Person- ohne Fisch
- 6 Stück pro Person- mit Fisch

10,90 € p. Person

13,90 € p. Person

Wähle:

- ...ab 4 Personen bis zu 4 verschiedene Schnittchen
- ...ab 15 Personen bis zu 6 verschiedene Schnittchen
- ...ab 20 Personen bis zu 8 verschiedene Schnittchen



Fleisch & Wurst

- Thüringer Mett mit Cornichons und Zwiebelstreifen
- Dithmarscher Katenschinken mit Melonenkugelchen
- Mettwurst mit Cornichons
- Roastbeef mit Remouladensauce und Jus
- Kasselerbraten mit Mandarin und Kiwi
- Bierschinken/Mortadella
- Kochschinken mit Spargel
- Geräucherte Hähnchenbrust mit Mandarine & Cocktailkirsche
- Jagdwurst mit Cornichon
- Fleischsalat/Heringsalat

Vegetarisch/Vegan

- Gekochtes Ei mit Kräuterremoulade
- Käseauswahl
- Frischkäsetaler auf Pumpernickel
- Sonnentomate & Mozzarella mit Aceto-Balsamico und Basilikum
- Veganer Humus mit Gurke und Kresse
- Kichererbsen-Humus mit Tomatenwürfel und Kresse
- Frischkäse mit Avocado & Granatapfel
- Möhren-Humus mit Gurke und Sprossen
- Mousse von jungen Erbsen mit Radieschen und/oder Zucchini mit gebratener Kirschtomate

Aus dem Meer

- Räucherlachs mit Sahnemerrettich und Dill
- Norwegischer Graved Lachs mit Senf-Dillschaum
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Weser-Rauch-Aal mit Cocktailtomate und Petersilie +3,00 €/Stk

Zusätzlich mit

- Kleine Schweine- oder Hähnchenschnitzelchen in Pankomehl
- Kleine Frikadellchen mit Senf

Kleiner Genuss

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- 3 Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Norwegischer Wildlachs im Crepesmantel mit Kräuterquark
- Aprikosen/Datteln im Speckmantel
- Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck und Lauch

STICKS

- Tomate-Mozzarella Sticks mit Tortellini und Basilikum

Preis p. Person **15,90 €***

Ab 6 Personen

Feine Köstlichkeiten

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- 3 Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Kleine Frikadellchen mit Gewürzgurke und Farfalle
- Schinken-Käseroulade in Fladenteig
- Schweizer Kartoffel-Rösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs

STICKS

- Salami mit Gurke, Paprika und Olive

Preis p. Person

15,90 €*

Ab 6 Personen

Kleines Fingerfood

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- 3 Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Mini-Burger – Rinderpatty, mit Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda
- Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Gemüsetatar
- Zucchini-Soufflé mit Frischkäse und Feigen-Senf-Chutney gratiniert
- Geräucherte Drillinge mit Kräuterschmand und Forellenrogen oder Schinkenstreifen

STICKS

- Hirtenspieße mit Hirtenkäse, Oliven und getrockneten Tomaten

Preis p. Person

16,90 €*

Ab 8 Personen



Gaumenfreude

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- 3 Schnittchen & Canapés
p. Person Ihrer Wahl
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse und roten Zwiebeln und Lauch
- Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck und Lauch

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Satéspeie mit Paprika-Couscous und süß-saurer Sauce

IN GLÄSERN

- Gegrillte Garnele auf frischen Blattsalaten in Limettenvinaigrette

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und karamellisierten Walnüssen
- Pochierte Eier mit Forellenrogen und Schinkenstreifen

Preis p.
Person

17,90 €*

Ab 12 Personen

Genusswelt

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- Bruschetta
- Pilz-Bruschetta
- Zucchini-Soufflé mit Frischkäse und Feigen-Senf-Chutney gratiniert
- Gefüllte Aubergine mit Zucchini und Paprika, mit Käse gratiniert

STICKS

- Mozzarellasticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons

IN GLÄSERN

- Gegrillte Garnele auf frischen Blattsalaten in Limettenvinaigrette

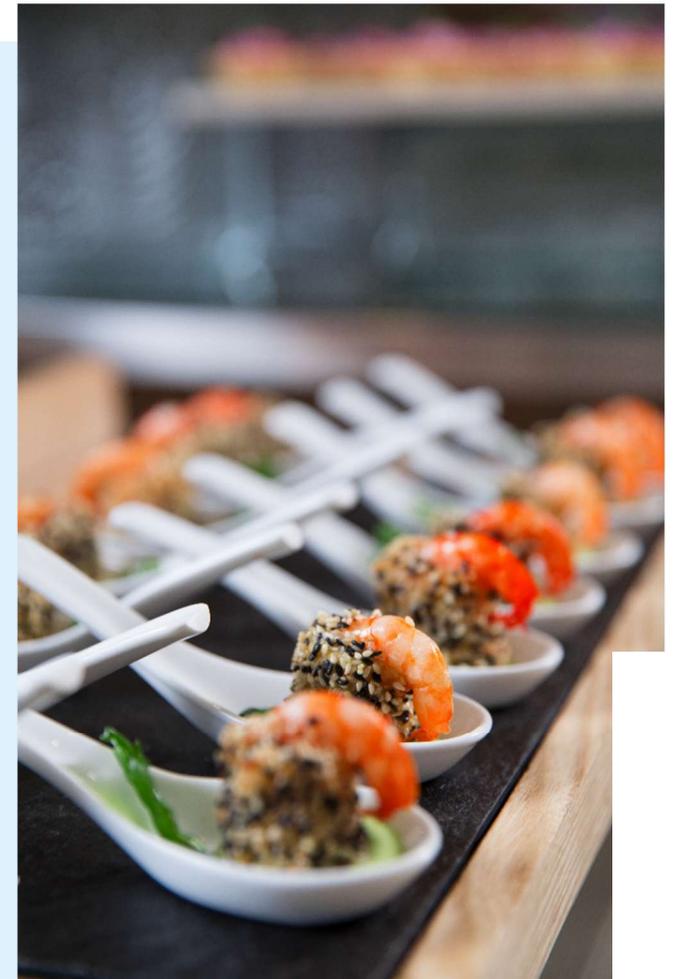
AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Vitello Tonnato - Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Preis p.
Person

17,90 €*

Ab 12 Personen





Nachhaltigkeit

Wir begleiten alle Produkte von der Weide bis auf den Teller. So können wir individuell auf Wünsche, Nahrungsmittelunverträglichkeiten Und Allergien eingehen.

Vegatarisch & Vegan

AUF PLATTEN ANGERICHTE

- Canapé mit Kichererbsen-Humus mit Tomatenwürfel und Kresse -Vegan-
- Canapé mit Frischkäse mit Avocado & Granatapfel -Vegan-
- Pilz-Bruschetta mit Knoblauch und Petersilie -Vegan-
- Quiche mit Frühlingslauch und Zwiebeln
- Zucchinisoufflés mit Frischkäse und Feigensenf gratiniert
- Vegetarischer Mini-Burger mit Kartoffel-Gemüsepaty
- Gefüllte Aubergine mit Zucchini und Paprika mit Käse gratiniert
- Geräucherte Drillinge mit Frischkäse, Paprika und Kresse

STICKS

- Mozzarellasticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons -Vegan-

IN GLÄSERN

- Frische Marktsalat mit Falafelbällchen, roten Zwiebeln und Kräuter dip -Vegan-
- Frittierte Avocadospalten -Vegan-

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und karamellisierten Walnüssen

Preis p.
Person **22,80 €***

Ab 20 Personen

Genießer

AUF PLATTEN ANGERICHTE

- 3 Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Kleine Schweine- oder Hähnchenschnitzelchen in Pankomehl mit Senf und Ketchup
- Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck und Lauch
- Gefüllte Aubergine mit Zucchini und Paprika mit Käse gratiniert
- Antipastispieße & Mozzarellasticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Hähnchen-Satéspeie an Paprika-Couscous mit Süß-Saurer Sauce
- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons

IN GLÄSERN

- Gegrillte Garnele auf frischen Blattsalaten in Limettenvinaigrette
- Mini-Frikadellchen auf Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurkensticks

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Norwegischer Wildlachs im Crepesmantel mit Kräuterquark
- Geräucherte Putenbrust mit Orangendip

AUS DEM SUPPENTOPF

- Klassische Nienburger Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen

Preis p.
Person

23,80 €*

Ab 25 Personen



Ihr Sommerfest von A bis Z

Alle Details, wie das Speisenangebot, die Getränkegestellung, Equipment, Mise en Place, Tischdekoration und Service kommen selbstverständlich auch aus dem Hause Kanzler-Catering. Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie ganz persönlich und individuell.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Klassische Köstlichkeiten

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- 2 Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Kleine Schweine- oder Hähnchenschnitzelchen in Pankomehl mit Senf und Ketchup
- Hähnchenschenkel mit Salsa-Dip
- Brezelknödel mit Radieschen und roten Zwiebeln (Vegan)
- Gurkentaler mit Frischkäse und Kresse
- Roulade von Dithmarschem Katenschinken mit Paprika-Frischkäsefüllung und Olive

STICKS

- Hirtenspieße mit Hirtenkäse, Oliven und getrockneten Tomaten
- Kleine Frikadellchen mit Gewürzgurke und Farfalle
- Pfirsich/Birne mit Mozzarella, Basilikum und Schinken

IN GLÄSERN

- Mini-Frikadellchen auf Kartoffelsalat mit Gurkensticks
- Salatteller mit sautierten Pfifferlingen, glacierten Apfelspalten und karamellisierten Walnüssen

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und karamellisierten Walnüssen
- 1/2 gekochtes Ei mit Forellenrogen oder Schinkenstreifen
- Geräucherte Kartoffel mit Kräuterschmand und Forellenrogen
- Röllchen vom Agnus-Rind mit Sauce-Tatar

Preis p.
Person

21,80 €*

Ab 25 Personen



Frische Tradition

Unere Soßen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet.

Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen.

* zuzüglich Mehrwertsteuer



Unsere Fleischspezialitäten

In unserer Feinkostküche in Nienburg wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurst- & Fleischwaren verarbeitet.

Vernissage

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Rote Bete Carpaccio mit Hirtenkäse und karamellisierten Walnüssen
- Zucchinirollchen mit Gemüse-Couscous-Füllung
- Vitello Tonnato -Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce-
- Lachstatar auf Gurkencarpaccio mit schwarzem Sesam

IN GLÄSERN

- Gebratene Entenbruststreifen auf Waldorfsalat

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Geräucherte Kartoffel mit Kräuterschmand und Forellenrogen
- Pochierte Eier mit Forellenrogen und Schinkenstreifen
- Gegrillte Garnele auf Pernod-Dip

WARME SPEISEN

- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Gedämpfter Reis mit Erbsen

AUS DEM GARTEN

- Salatteller mit frischen Blattsalaten und Mandarinen-Sahnedressing

Preis p.
Person

25,80 €*

Ab 30 Personen



Bayerische Tapas

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- Kleine Schweineschnitzel in Pankomehl mit Senf und Ketchup
- Bayerischer Burger mit Leberkas und Laugenbaguette
- Gurkentaler mit Frischkäse und Kresse
- Geräucherte Kartoffel mit Kräuterschmand und Forellenrogen
- Backendlpraline mit Tomatensalat

Auf Wunsch

- Brezelknödel mit Radieschen und roten Zwiebeln (Vegan)

STICKS

- Hirtenspieße mit Hirtenkäse, Oliven und Tomate
- Salami mit Gurke, Paprika und Olive

IN GLÄSERN

- Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke
- Gebratene Entenbruststreifen auf Waldorfsalat
- Bayerischer Wurstsalat mit Fleischwurst, Gurke und Käse

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und karamellisierten Walnüssen
- Tatar von der Bachforelle mit Radieschen auf Gurke mit Kräuterschmand und schwarzem Sesam

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- 1/2 gekochtes Ei mit Forellenrogen oder Schinkenstreifen
- Gebratene Ochsentranche mit Quinoa und Lauch
- Gebratene Reibe-Kartoffel mit Kräuterschmand und Räucherlachs

Preis p.
Person

22,80 €*

Ab 25 Personen



Ihr Wunschbuffet nach Maß!

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen

Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gern!



Dolce Vita

AUF PLATTEN

- Bruschetta
- Ciabatta mit Parmaschinken und Melonenkügelchen
- Aprikosen/Datteln im Speckmantel
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse und roten Zwiebeln und Lauch
- Gefüllte Aubergine mit Zucchini und Paprika, mit Käse gratiniert
- Pecorino Hartkäse mit Birne und Nüssen

STICKS

- Tomate-Mozzarella Sticks mit Tortellini und Basilikum
- Italienische Copa mit Gurke, Paprika und Olive

IN GLÄSERN

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Vitello Tonnato -Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce-
- Gegrillte Garnele auf Avocado mit Forellenrogen

Preis p.
Person

20,80 €*

Ab 20 Personen

Bella Italia

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- Tramezzini-Sandwiche
- Bruschetta
- Pilz-Bruschetta
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
- Roulade von Parmaschinken mit Ricotta, Paprika und Olive
- Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Gemüsetatar
- Zucchini-Soufflé mit Frischkäse und Feigen-Senf-Chutney gratiniert

STICKS

- Antipastispieße & Mozzarellasticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum
- Kleine Frikadellchen mit Gewürzgurke und Farfalle
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse, roten Zwiebeln und Lauch

IN GLÄSERN

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons
- Vitello Tonnato -Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce-

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Gegrillte Garnele auf Pernod-Dip
- Marinierte Champignonköpfe mit Spinatfüllung und Parmesanhaube

Preis p.
Person

22,80 €*

Ab 30 Personen



Gaumenschmeichlerei

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- div. Schnittchen & Canapés p. Person Ihrer Wahl
- Mini-Burger – Rinderpatty, mit Rispentomaten, Cheddar, Bionda
- Aprikosen/Datteln im Speckmantel
- Gefüllte Aubergine mit Zucchini und Paprika mit Käse gratiniert
- Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck und Lauch

STICKS

- Tomate-Mozzarella Sticks mit Tortellini und Basilikum
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse, roten Zwiebeln und Lauch
- Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

AUF LÖFFELN ANGERICHTET

- Norwegischer Wildlachs im Crepesmantel mit Kräuterquark
- Pochierte Eier mit Forellenrogen und Schinkenstreifen
- Schweizer Kartoffel-Rösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs
- Gebratenes Jungschweinemedailon auf Gemüsebrunoise

IN GLÄSERN

- Gegrillte Garnele auf frischen Blattsalaten in Limettenvinaigrette
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Gebratene vegane Falafel-Bällchen mit pikantem gelben Linsen-Dip

AUF MINIPLATES EINZELN PORTIONIERT

- Satéspieße mit Paprika-Couscous und süß-saurer Sauce
- Italienische Antipasti mit gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons
- Lachstatar auf Gurkencarpaccio mit Sesam

WARME SPEISEN

- aus der Bowl nur mit der Gabel zu essen-
- Bœuf Stroganoff, Rinderspitzen mit Zwiebeln und Sauerrahm und Kartoffelstampf
- Bohnen-Zwiebelsalat im Glas serviert

Preis p.
Person **24,80 €***

Ab 30 Personen





Dessert



Dessert-Auswahl

In Schüsseln oder kleinen Gläsern portioniert

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Götterspeise von Himbeer und/oder Waldmeister, dazu Vanillesauce
- Mousse von zartbitter Schokolade mit Bratapfelkompott
- Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen und Schokoladenraspeln
- Welfenspeise
 - Geschlagener Eiweißschaum mit Vanille und Nüssen mit Weinschaum-
- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen und Waldbeerenkompott
- Panna Cotta mit einem fruchtigen Mango & Himbeerpüree
- Caramelcreme mit Williams-Birne
- Italienisches Apfel-Tiramisu mit Physalis und Schokopulver garniert
- Erbeer- oder Apfeltiramisu
- Herrencreme mit Schokoladenraspeln und Rum
- Apfelcrumble mit Vanillesauce
- Trautmannsdorf-Dessert mit Milchreis und Schattenmorellen
- Mascarponecreme mit Honig und Amarettini
- Mascarponecreme mit Roter Grütze
- Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen und Schokoraseln
- Orangencreme mit geschlagener Sahne und Orangenzeste
- Feine Zitronencreme mit Joghurt
- Gebackener Apfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce
- Haselnuss-Mousse mit Birne
- Quarspeisen mit frischen Feigen
- Auswahl ital. Eisspezialitäten aus dem Eiswagen mit verschiedenen Toppings
- Frische Crepés vor Ort zubereitet mit: Apfelkompott, Nougatcreme, Marmelade, Zucker & Zimt und Grand Marnier



Unsere Desserts

Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir ausschließlich frische Produkte. Auch Toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree für Sie zubereitet.

Equipment

Gern liefern wir für Ihre Veranstaltung die passende Ausstattung

Geschirr

· Speiseteller, Durchmesser 23 cm	0,40 €
· Mittelteller, Durchmesser 19 cm	0,40 €
· Suppenstasse mit Untertasse	0,60 €
· Desserschälchen	0,40 €
· Reinigungspauschale	0,20 €

Besteck

· Speise- /Vorspeisemesser	0,15 €
· Gabel-/Vorspeisegabel	0,15 €
· Kaffeelöffel	0,15 €
· Reinigungspauschale	0,10 €
· Papierservietten	o.B.

Gläser z.B.

Willi-Becher 0,2 ltr.	0,30 €
Ballonglas 0,2 ltr.	0,30 €
Rosenthal Di Vino Sektglas	0,40 €
Rosenthal Di Vino Weißweinglas	0,40 €
Rosenthal Di Vino Rotweinglas	0,40 €
Reinigungspauschale pro Glas	0,10 €

Tische/Tischwäsche

Stehtisch 80 cm Durchmesser	12,90 €
Büfettisch 1,85*0,75 mtr.	9,80 €
Stehtischhülle Stretch	12,90 €
Tischdecke 1,70 mtr. x 1,40 mtr.	5,90 €
Tischdecke 2,20 mtr. x 1,40 mtr. ...inkl. Reinigung	6,90 €

Bestuhlung Theken etc.

...fragen Sie uns gern direkt an

Personal

· Servicepersonal pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	32,80 €
---	---------

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.



Locations



Außer-Haus-Location

Sie sind bereits fündig geworden, planen Ihr BBQEvent direkt bei Ihnen zuhause oder auf dem Firmengelände, wissen jedoch nicht, wie Sie die weitere Planung in Angriff nehmen sollen?

Keine Sorge, mit dem Kanzler-Catering haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite!

Unsere Catering Dienstleistung umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – sowohl das Ein-

bringen des Getränkekonzeptes, des gewünschten oder aber fehlenden Equipments in Form von Bestuhlung, Thekenanlagen, Tischwäsche, Tischdekoration etc.

Auch das erfahrene und professionelle Fachpersonal zählt zu unserem Rundum-sorglos-Service.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuell auf Sie zugeschnittenes Cateringangebot. Da jede Location

ihren eigenen Charakter hat, sind wir von Beginn an bestrebt, Ihnen bei der Planung Ihrer Feier fest und kompetent zur Seite zu stehen – ein persönlicher Termin ist daher unabdingbar.

Auch wenn Sie noch keine geeignete Location gefunden haben, finden wir die richtige Idee für Ihre einzigartige Feierlichkeit.

Wir freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



Ahburs Schöne

für bis zu 120 Personen



Deula Nienburg

für bis zu 200 Personen



Deula Nienburg

für bis zu 200 Personen





*Unsere
Bausteine*

Schnittchen & Canapés

Fleisch & Wurst

- Thüringer Mett mit Cornichons und Zwiebelstreifen
- Dithmarscher Katenschinken mit Melonenkügelchen
- Mettwurst mit Cornichons
- Roastbeef mit Remouladensauce und Jus
- Kasselerbraten mit Mandarin und Kiwi
- Bierschinken/Mortadella
- Kochschinken mit Spargel
- Geräucherte Hähnchenbrust mit Mandarine & Cocktailkirsche
- Jagdwurst mit Cornichon
- Fleischsalat/Heringsalat

Vegetarisch/Vegan

- Gekochtes Ei mit Kräuterremoulade
- Käseauswahl
- Frischkäsetaler auf Pumpernickel
- Sonnentomte & Mozzarella mit Aceto-Balsamico und Basilikum
- Veganer Humus mit Gurke und Kresse
- Kichererbsen-Humus mit Tomatenwürfel und Kresse
- Frischkäse mit Avocado & Granatapfel
- Möhren-Humus mit Gurke und Sprossen
- Mousse von jungen Erbsen mit Radieschen und/oder Zucchini mit gebratener Kirschtomate

Aus dem Meer

- Räucherlachs mit Sahnemerrettich und Dill
- Norwegischer Graved Lachs mit Senf-Dillschaum
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Weser-Rauch-Aal mit Cocktailtomate und Petersilie +3,00 €/Stk

Auf Platten angerichtet:

Fleisch & Wurst

- Kleine Schweine- oder Hähnchenschnitzelchen in Pankomehl mit Senf und Ketchup
- Kleine Frikadellchen
- Paniertes Schweinefilet im Ganzen gebraten
- Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck und Lauch
- Mini-Burger – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Bayerischer Burger mit Leberkäs im Laugengebäck mit süßem Senf
- Mini-Laugenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Crepes-Röllchen mit Kochschinken, Gouda und Salat
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
- Hähnchen-Satéspeieße an Paprika-Couscous mit Süß-Saurer Sauce
- Chicken Wings mit Salsadip
- Aprikosen/Datteln im Speckmantel
- Medallions vom Schwein und Rind mit Kalbsleberfarce verfeinert

- Putenvoltini mit Spinat und Frischkäsefüllung
- Hähnchen-Satéspeieße in Kräutermarinade
- Sommerröllchen aus Gemüse und geräucherter Putenbrust im Reispapiermantel mit Süß-Saurer Sauce
- Hähnchen-Häppchen im Speckmantel
- Serano-Säckchen mit frischen Kräutern & Croutons gefüllt

Fisch

- Norwegischer Wildlachs im Crêpesmantel mit Kräuterquark
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Geräucherte Drillinge mit Kräuterschmand und Forellenroggen
- Schweizer Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Forellenroggen
- Sommerröllchen aus Gemüse und Räucherlachs im Reispapiermantel mit Süß-Saurer Sauce

Auf Platten angerichtet:

Vegetarisch/Vegan

- Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Pochierte Eier mit Forellenrogen und Schinkenstreifen
- Kartoffelrösti mit Gurke und Kräuterschmand
- Gebratene Champignonköpfe mit sautierten Pfifferlingen und Petersilie gefüllt
- Geräucherte Drillinge mit Kräuterschmand und Kresse
- Vegetarischer Mini-Burger – Gemüsepatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Gefüllte Cherrytomate mit Kräuterfrischkäse- / oder Pilztatarfüllung
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäsefüllung mit roten Zwiebeln und Lauch
- Chicorée-Schiffchen mit Gemüse-Couscousfüllung
-
- Aubergine mit Zucchini und Paprikafüllung, mit Käse gratiniert
- Mini-Taccos mit Gemüsefüllung
- Pilz-Bruschetta von frischen Waldpilzen mit Frühlingslauch
- Bruschetta mit Sonnentomaten, Zwiebeln und Basilikum
- Gurkentaler mit -Frischkäse und Kresse
- Zucchini-Soufflé mit Frischkäse und Feigen-Senf-Chutney gratiniert
- Brezelknödel auf veganer Bratwurst mit roten Zwiebeln, Gewürzgurke -Vegan-

Sticks

- Mozerellasticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum
- Hirtenspieße mit Hirtenkäse, eingelegten Oliven und Cherry-Tomaten
- Ravioli, getrocknete Tomate und Basilikum
- Putenvoltini mit Spinat und Frischkäsefüllung
- Tomate-Mozzarella Sticks mit Tortelini und Basilikum
- Pfirsich/Birne mit Mozzarella, Basilikum und Schinken
- Stick mit Salami, Gurke, Paprika und Olive
- Antipasti-Spieße mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
- Mozzarella-Sticks mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
-mit Birne und Walnuss
- Curry-Hähnchenbällchen in Pankomehl mit Ananas
- Käsebällchen im Schnittlauch-Nussmantel mit Cranberrys
<https://thenovicechefblog.com/cranberry-pecan-goat-cheese-truffles/>
- Rinderroulade mit Gurke und Apfelspalten

- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse mit roten Zwiebeln und Lauch
- Schweinefilet-Sticks im Speckmantel
- Kleine Frikadellchen mit Gewürzgurke und Farfalle
- Tomate-Mozzarella Sticks mit Tortelini und Basilikum
- Salami mit Gurke, Paprika und Olive
- Zucchinirollchen mit Hirten-Frischkäse mit roten Zwiebeln und Lauch
- Gegrillte Garnele auf Avocado mit Forellenroggen

Im Gläschen angerichtet

- Satéspeieße mit Süß-Saurer Sauce
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven
- Gegrillte Garnele auf frischen Blattsalaten in Limettenvinaigrette

- Kalbfrikadelle mit jungen Erbsen
- Fleischpflanzerl auf Bayerischem Kartoffelsalat mit Radieschen und Petersilie
- Chrispy Chicken mit Paprika-Maissalat
- Salatteller mit sautierten Pfifferlingen, glacierten Apfelspalten und karamellisierten Walnüssen
- Gebratenen Flugentenbrust auf Waldorfsalat mit Walnüssen
- Mediterraner Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella, und mariniertem Gemüse in Balsamvinaigrette, Crissini
- Frische Blattsalat mit Himbeeren und Mango, getrösteten Pinienkernen in Orangenvinaigrette
- Frische Salate der Saison mit Melonenkugelchen von der Canteloupe- & Wassermelone mit Prosciutto di Parma
- Salat mit Spargelspitzen und Streifen vom Seranoschinken in Bärlauchvinaigrette mit Croutons
- Geflügelsalat in Marie-Rose-Dressing
- Gebratene vegane Falafel-Bällchen mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Oliven und roten Zwiebeln

Löffelbüffet

Auf Löffeln angerichtet

- Melonenperlen mit Lachsschinken/Parmaschinken
- Vitello Tonnato -Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce Sauce Tatar
- Gefüllte-Russische Eier mit Forellenroggen und Schinkenstreifen auf
- Geräucherte Drillinge mit Kräuterschmand und Forellenroggen
- Gebackene Lachspraline mit Wasabi-Gurkenschmand
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und Serrano Schinken
- Tranche vom Entrecôte auf Orangen-Mango-Chutney
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiskus-Balsamico-Glace
- Parmaschinken mit Cantaloupe-Melonenkügelchen
- Zucchini-Soufflé mit Feigensenf gratiniert
- Weser Rauch-Aal mit Roter Bete und Frühlingslauch
- Gegrillte Riesengarnele auf Noli-Prat-Schaum
- Gegrillte Riesengarnele auf frische, Blattsalat in Limettenvinaigrette
- Roastbeef-Tranche vom Agnus-Rind mit Sauce Tatar und Bratenjus
- Gefüllte Champignonköpfe mit Käsekrone
- Kirschtomate mit Frischkäsefüllung
- Antipasti in Balsamvinaigrette
- Lachstatar mit Gurke und Sesam
- Zucchinirollchen mit Hirtenkäse und Olive
- Räucherlachs im Crepesmantel
- Gebratene Rotwurst mit Apfelspalten auf Kartoffeltaler
- Mariniertes Mozzarella-Kügelchen auf Tomaten-Zwiebelconfit
- Gebratenes Roastbeef mit Quinoa und Lauch
- Geräucherte Putenbrust mit Orangendip
- Gebackene Garnele im Crispy-Teig auf Erbsenpüree
- Thai-Schweinefilet auf Salatbett mit Erdnuss-Soße hai-Schweinefilet auf Salatbett mit Erdnuss-Soße
- Vegane Brezelknödel aus Laugenbrötchen mit Zwiebeln und Petersilie
- Gebratenes Jungschweinemedailon auf Gemüsebrunoise

Flying Menu / Mini-Plates

Auf Mini-Plates einzeln Portioniert

- Tafelspitzsülze auf Gurken-Carpaccio in Meerrettichvinaigrette
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
- Hähnchen-Satéspeie an Paprika-Couscous mit Süß-Saurer Sauce
- Kleine Antipastiteller mit:
Gegrillter & eingelegter Aubergine, Paprika, Zucchini und Champignons
- Carpaccio von Roter Beete mit Apfel & Sellerie dazu geräucherte Forelle in Kräutervinaigrette
- -Wildcarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Apfel in Rotweinvinaigrette
- Vitello Tonnato
-Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße-
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio vom Agnus Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan in Rotweinvinaigrette
- Terrine von Edelfischen an Granatapfel-Sauerrahmdip
- Tatar vom norwegischem Räucherlachs mit Gurken und Zwiebeln in Limettenvinaigrette mit schwarzem Sesam auf Gurken carpaccio
- Geräuchertes Forellenfilet mit Pilztatar
- Matjestatar mit roten Zwiebeln auf Apfelp carpaccio
- Auswahl heimischer Räucherfische mit Meerrettichsahne & Senf-Dillschaum, Brotauswahl & Butter
- Röllchen vom Kalbscarpaccio mit Pflücksalat in Limetten-Dressing mit Edel-Schimmelkäse
- -Gemüseterriene mit blauen Kartoffeln auf Kräutervinaigrette, Baguettebrot & Butter
- Blumenkohl Pannacotta mit Schalotten und Schwarzen Oliven
- Buratta auf Tomaten-Chutney mit Zucchini in Petersilienpesto und gehackten Haselnüssen
- Gegrillte marinierte Paprika auf Avocado creme mit Piccorinikäse und glacierten Walnüssen
- Schnitte vom Südtiroler Ziegenfrischkäse mit Peperoni/Orangengelee und salzigem Sesamkrokant und Grillgemüse
- Gefüllte Strauchtomate mit sautierten Pfifferlingen (oder Frischkäsefüllung) auf Zucchini-Mozzarella Scheiben in Basilikumvinaigrette
- Zucchiniroulade mit Gemüse-Couscousfüllung
- Eingeschlossene Mozzarellabällchen in Mousse von der Strauchtomate

In der Bowl serviert und

im Stehen nur mit der Gabel zu essen:

- Putengeschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln,
- Reis und Salat
- Bœuf Stroganoff mit Kartoffelstampf
- Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln und Sauerrahm-
- Szegediner Gulasch mit Kartoffelwürfel
- Schweinegulasch mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln
- Gemüsereis/oder Kuskus mit Falaffelbällchen in Kräutersauce -vegetarisch-
- Schupfnudelpfanne mit Paprika, Kischtomaten und Hirtenkäse -vegetarisch-
- Spargelragout mit Kalbsklößchen und Parisienne-Kartoffeln
- Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Spätzle

Hotel zum Kanzler GmbH

Burgmannshof 15
31582 Nienburg

Tel: 05021 9792-0

www.kanzler-nienburg.de
info@kanzler-nienburg.de

Bokelohs

KANZLER
CATERING