

Ausgewählte Gerichte der Firma „Bergholz-Catering“

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten finden Sie einige ausgewählte Gerichte, aus unserer innovativen und einzigartigen Küche. Selbstverständlich können Sie auch, ganz nach Ihrem Geschmack, weitere leckere Speisen bei uns bestellen.

Wir liefern an Ihren Wunschort zu Ihrem Wunschtermin, egal ob 5 oder 200 Personen. Sollten Sie keine eigenen adäquaten Räumlichkeiten besitzen, bieten wir Ihnen das Trinitè mit einer Kapazität von 20-120 Personen für Ihre Feierlichkeiten an.

Beste Grüße Ihre

Silke Bergholz



Suppen

Bouillabaisse (französische Fischsuppe)

Fruchtig-Cremige Tomatensuppe (saisonal)

Hochzeitssuppe

Gyrossuppe

Asia-Curry-Suppe

Käsecreme-Suppe

Wildsuppe

Soljanka

Ungarische-Gulaschsuppe

Vom Schwein

Moderne Küche

Schweinsmedaillons mit Früchten

Schweinemedallions in Champignon-Rahmsoße

Feine Rahmschnitzel vom Blech in einer Lauchsoße

Zartes Schweinefilet mit buntem Frühlingsgemüse

Geschnetzeltes mit Pilzen an einer leichten Weißweinsauce

Schwedenbraten (Schweinbraten gefüllt mit Trockenobst)

Rustikale Küche

Altdeutscher Kesselgulasch

Bauernbackschinken mit Sauerkraut

Gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut

Jungschweinrücken mit Sauerkraut

Kasslerpfanne mit Sauerkraut

Offengebackener Krustenbraten mit Sauerkraut

Spanferkel ganz oder in Stücken mit Sauerkraut

Kassler im Brot- oder Blätterteig

Schlemmerpfanne (Schnitzel, Klöße, Braten, Kassler, Keulchen,

Leber mit Zwiebeln und Schaschlik)

Vom Rind

Filetspitzen-Stroganoff

Beef in Wodkasoße

Rinderbeef mit gebratenen Zwiebeln

Spanischer Pfefferbraten

Tafelspitz in Meerrettichsoße

Rinderrouladen mit Cranberryfüllung

Kalbsmedaillons mit Früchten

Geschmortes Kalbsfleisch mit Lauch

Vom Lamm

Lammkeule mit Kräuterkruste

Lammkotelett mit Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln

Aus heimischen Wäldern

Wildragout mit grünem Pfeffer

Reh- oder Wildscheinkeule in Backpflaumensoße

Reh- oder Wildscheinkeule in Granatapfelsonne

Rehmedaillons in Haselnussmantel mit Pfirsich

Rehrücken mit Pfifferlingen

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Gebackenes Wildschwein oder Wildscheinkeule

Geflügel

Hähnchenkeule in Sherrysahnesoße mit dunklen Trauben

Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Aprikosensauce

Hühnerbrust mit Ananas-Currysoße

Gänsebraten gefüllt oder ungefüllt

Putengeschnetzeltes in Orangensoße

Putenfiletstreifen mit Gemüsenudeln

Entenbrust mit Granatapfelfoße

Fischspezialitäten

Lachsroulade gefüllt mit Brokkoli an einer spritzigen Soße

Forelle in Mandelsoße

Schollenfilets in Champignon-Soße

Knusprige Scholle mit Orangenbutter

Lachs im Blätterteig

Aufläufe

Schupfnudelpfanne

Gemüselasagne

Gemüseauflauf

Bandnudeln mit Spinat-Sahne-Soße

Auberginen-Gratin mit Mozzarella

Lasagne-Bolognese

Tortellini al Forno

Kartoffelgratin mit Käse

Beilagen

Beilagen liefern wir ganz nach Ihren Wünschen in großer Vielfalt und natürlich in bewährter Qualität.

Desserts

Cappuccino-Mousse mit Mascarpone

Mascarpone auf Pfirsich

Buttermilch-Zitronen-Nocken mit roter Soße

Pannacotta mit roten Früchten

Mousse-Chocolate

Creme aus Nougat-Chocolate

Weincreme auf Himbeeren

Schoko-Vanille-Creme mit Haube

Jogurtcreme mit Früchten

Tiramisu

Apfelstrudel mit Sahne und Eis

Erdbeermousse (saisonal)

Kontakt unter:

Silke Bergholz, Jeversche Str. 52, 39261 Zerbst

Tel.: 03923-786057

eMail: mail@bergholz-catering.de