

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick  
in unsere Arbeit und unsere Ideenvielfalt.

Wir verarbeiten ausschließlich frische Produkte,  
sodass sich die Buffet- und Menüvorschläge  
nach den Jahreszeiten richten.

Ein individuelles Menü oder Buffet für Ihre Feier oder Veranstaltung  
stellen wir Ihnen gerne unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche zusammen.

Italienisches Buffet	Seite 3
Spanisches Buffet	Seite 4
Französisches Buffet	Seite 5
Frühlingserwachen	Seite 6
Sommertraum	Seite 7
Meeresfrüchtchen	Seite 8
Grillsaison	Seite 9
Herbstimpressionen	Seite 10
Winterzauber	Seite 11
Menüvorschläge	ab Seite 12

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen  
und stehen Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.**



**Herzlich Willkommen!**

**Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste!**

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Dienstleistung  
in Form dieses Angebotes präsentieren zu dürfen.

Geschmack ist vielfältig,  
Geschmack ist unterschiedlich  
und immer anders...

Aus diesem Grund erstellen wir Ihnen immer ein individuelles,  
speziell für Ihre Wünsche, passendes Speisenangebot.

Wir möchten Ihnen mit unseren Vorschlägen Appetit machen  
und freuen uns, wenn wir Sie beraten und begeistern dürfen.

Gleich ob es Flying Fingerfood in Form von kleinen Tellergerichten,  
Canapées oder ausgefallenem Gebäck;  
ein kalt oder warmes Themenbuffet oder  
ein exklusives Menu ist.

Wir stehen Ihnen gerne mit unserem  
hohen Qualitätsanspruch zur Verfügung.

## **Pasta & Pesto**

gebratene Entenbrust mit marinierten Feigen

Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan

Rucola mit Pinienkerne und weißem Balsamicoessig

Lachsfilet im Limonensud  
und Tomatenconfit

Scampis mit dicken Bohnen und Thymian

Vitello tonnato

mariniertes Roastbeef mit Senfvinaigrette

**Perlhuhnbrust mit Paprikagemüse,  
Tomaten-Rosmarinsoße  
und Schwenkkartoffeln**

Cappuccinocreme mit Schokoladenblätter

Mascarponetörtchen mit Beeren

Ciabatta, Pizzabrötchen

## Tapas

Seeteufelrücken mit Orangen-Paprikagemüse

Wolfsbarsch mit gebratenem grünem Spargel  
Tomatenvinaigrette

Roastbeef mit Avocadosalat  
im Zitronenaroma

Poulardenbrust mit Möhrensalat  
und Knoblauch

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Oliven

gegrillte Gemüse mit Thymian

## **Schweinefilet mit Tomaten und Oliven, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln**

Passionsfrucht-Vanilleschaum

Zitronen-Quarkcreme  
mit frischen Früchten

Brotauswahl, Butter



TAFELSERVICE  
THOMAS WERNEKE

## **Französisches Buffet**

Terrine von Waldpilzen mit Trüffelvinaigrette

Feldsalat mit Speckstreifen und Crôtons

Salat von Flusskrebsen mit Avocados

Rotbarben mit Zucchini – Auberginengemüse  
mit leichtem Knoblauchrahm

Bresse-Poularde auf Eichblattsalat  
mit Honig-Schalottenconfit

Barbarie-Entenbrust mit Linsensalat  
und Sherryvinaigrette

**Roastbeef am Stück gebraten, Pommery-Senf-Soße,  
Wirsinggemüse, Rosmarinkartoffeln**

Amaretto-Mandelcreme  
mit Kirschen

Mohnmousse mit Cassismark

Baguette, Brot



TAFELSERVICE  
THOMAS WERNEKE

## **Frühlingserwachen**

Filet und Rücken vom Kaninchen  
mit jungen Erbsen und Morcheln

Spargelsalat mit Balsamicoessig und Frühlingslauch

Stubenküken auf Spargelsalat  
mit jungem Eichblattsalat

gebratenes Lachsforellenfilet  
auf neuen Kartoffeln mit Sauerrahm

grüner Spargel mit Garnelen und Zitronenvinaigrette

Kalbstafelspitz mit Radieschenvinaigrette

## **Ragout von der Putenbrust in Curryrahm mit jungem Gemüse und Spätzle**

Rharbarbertörtchen mit Vanillerahm

Grießschaum mit Erdbeeren  
und Tonkabohnensoße

kleine Brötchen, Butter

## **Sommerliches Buffet**

Seezungenröllchen mit Hummer  
und sommerlicher Gemüsevinaigrette

Salat von Avocados mit Crevetten  
und Limonenmarinade

Hummerkrabben mit Cavaillonmelone

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen und Thymian

Entenbrust mit Rucolasalat und Pesto

Sommerlicher Salat mit Wachtelbrust

**Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste,  
Bohngemüse und gratinierten Kartoffeln**

Himbeervariationen

weißes Schokoladentörtchen mit Pfirsichgrütze

Brot, Butter

## Meeresfrüchtchen

Variation vom Thunfisch mit Nadelbohnen  
und Sesamvinaigrette

Seeteufelrücken mit grünem Spargel

gebeizter Lachs mit Limonenaroma

Lachsforelle mit Safranvinaigrette,  
Brunnenkresse und Schöpfrahm

Spagettinialat mit gebratenen Scampi,  
weißem Balsamessig

Zander-Lachs-Terrine mit jungen Erbsen, Friséesalat

## Variation von Meeresfrüchten auf Blattspinat, Schwenkkartoffeln und Rieslingsoße

Mango-Vanillecreme mit Himbeeren

Erdbeer-Joghurt-Timbale

Brot, Butter



## **Grillsaison !!!**

### Salate:

Tomaten-Mozarella-Basilikum

Tomaten-Oliven-Schafskäse

Kartoffeln-Gurken

Möhren-Knoblauch-Zwiebellauch

Tomaten-Gurken-Schalotten

Strauch-Bohnen-Dicke-Bohnen-Stangen-Bohnen

Zucchini-Aubergine-Paprika

Champingons-Schnittlauch

### **Dips:**

Paprika-Schnittlauch-Kräuter-Senf-Tomaten-Sauerrahm-Chili

Thunfisch-Avocado

### zum Grillen:

Würstchen, Geflügel, Rind, Lamm, Schwein, Spieße,  
Lachs, Scampi, Seeteufel, Gemüse

Die Auswahl richtet sich ganz nach Ihren Wünschen,  
Sie können einzelne Salate oder einzelnen  
Grillprodukte bestellen, wir liefern Ihnen Ihre Auswahl  
angerichtet oder zum grillen vorbereitet.



TAFELSERVICE  
THOMAS WERNEKE

## **Herbstimpressionen**

marinierte Waldpilze mit Himbeervinaigrette

Tranchen vom Spanferkelrücken mit  
Salat von rosa Linsen

Perlhuhnbrust auf Petersilienwurzeln  
und Kerbelvinaigrette

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing

pochierter Lachs mit Chicoréesalat  
und Schwarzwurzelgemüse

gebratener Zander mit  
Hokkaido-Kürbis-Kartoffelvinaigrette

## **Rinderfilet vom Angus Rind mit Schalottenjus, Spitzkohlgemüse und Gratin**

Walnusstörtchen mit pochierter Birne  
auf Vanillemark

Mandelcreme mit eingelegten Kirschen

Brötchen, Butter

## Winterzauber

Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust  
und Apfelsalat

Scheiben vom Roastbeef mit Schalottenconfit  
und Trüffelvinaigrette

Entenbrust mit frischen Feigen

winterlicher Salat mit geschmorten Waldpilzen  
und Parmesan

Roulade vom Zander im Spitzkohlmantel  
mit Schalottenvinaigrette

Brunnenkresse mit Scampis und Frisée

**Hirschkalbsrücken auf Rotweinjus,  
mit Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse  
und gratinierten Kartoffeln**

Portweinmousse mit eingelegten Birnen

Vanille-Quarkschaum mit Orangen

Brötchen, Butter

Auf den nachfolgenden Seiten haben Sie die Möglichkeit ein individuelles Menu unter Berücksichtigung Ihrer Vorstellungen, des Anlasses und der Anzahl der Gäste zusammenzustellen.

Besprechen Sie Ihre Veranstaltungswünsche persönlich mit uns, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Das Menu servieren wir Ihnen in Ihren Räumlichkeiten.  
Die Vorbereitung erfolgt bei uns,  
für die Zubereitung benötigen wir ein wenig Platz in Ihrer Küche.

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel oder Parmesankäse

Wildentenbrust auf rosa Linsen mit Himbeervinaigrette

Salat vom grünen Spargel mit Stubenküken

Perlhuhnbrust auf Pfifferlingsvinaigrette

Feldsalat mit Wachtelbrust und Apfelsalat

gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Apfelspalten

kanadischer Hummer auf grünen Spargelspitzen

Hummerkrabben mit Tomatenconcassé

gebratenes Zanderfilet auf Kartoffeldressing mit Kartoffelstroh

pochierte Lachsforelle auf Majoran-Sauerrahm

Rotbarbenfilet mit Raukesalat und geschmolzenen Tomaten



TAFELSERVICE  
THOMAS WERNEKE

## Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit Kürbiskernen und Kartoffeln

Tomatencremesuppe mit  
Basilikum und Concassé

Kohlrabicremesuppe mit  
Kaninchenfilet und Trüffel

Essenz von Baumpilzen  
mit Gemüsestreifen

Kartoffel-Lauchcreme mit Croûtons

Brunnenkressecremesuppe  
mit Scampis

Tomatenessenz mit Basilikum

Cremesuppe von Staudensellerie

Petersilienwurzelcreme  
mit gebratenen Waldpilzen

Kräutercremesuppe

Cremesuppe vom Frühlingslauch  
mit Kartoffelrauten

Selleriecremesuppe  
mit schwarzem Trüffel

Spargelcremesuppe (saisonbedingt) mit Crevetten

## Fischvariationen

gebratener Zander auf Wurzelgemüse  
mit Rieslingsoße

Steinbutt mit Kräutern überbacken  
auf Petersilienwurzeln mit Schalottensoße

Seezungen-Lachsroulade  
auf Blattspinat mit Champagnersoße

Gebratenes Rotbarbenfilet mit  
leichtem Knoblauchrahm auf Blattspinat

Seeteufelmedallions auf Rosmarinsoße  
mit Ratatouille

gebratener Thunfisch auf Nadelbohnen  
mit Senfkörnersoße

Loup de Mer mit grünem Spargel  
auf Thymiansoße

soufflierte Seezungenschleifen  
auf Zuckerschotengemüse und Curryschaum

Lachsforellenfilet auf Schmorgurken  
mit Dillrahm

Scampis auf Blattspinat  
mit Hummersoße

gebratener Lachs mit Brokkoligemüse und Weißweinssoße

## Fleischgerichte

Schweinefilet mit Wiesenchampignons,  
Spitzkohlgemüse, Spätzle

Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen,  
Brokkoligemüse und Spätzle

Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffer-Soße  
mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Taubenbrust auf Burgunderjus  
mit Kohlrabitrüffelgemüse und Schupfnudeln

Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste,  
gemischtes Gemüse, Thymiansoße

Kalbsfilet auf Trüffelsoße mit  
grünem und weißem Spargel

Roastbeef mit Monschauer Senfsoße  
Schwarzwurzelgemüse, gratinierten Kartoffeln

Rinderfilet auf Rotweinjus mit  
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Hirschkalbsrücken auf Maronensoße,  
Schwarzwurzel-Rosenkohl und Spätzle

Wildragout mit Waldpilzen und Rosenkohlblätter,  
Servierttenknödel und Kohlrabigemüse



TAFELSERVICE  
THOMAS WERNEKE

## Dessertvariationen

Limonenschaum mit Pfirsich-Sektgelee und Himbeeren

weißes Schokoladentörtchen auf Himbeermark  
mit Passionsfruchtparfait

Vanille-Quarkcreme mit marinierten Erdbeeren

Cassisschaum mit frischen Feigen auf süßem Schmand

Cappuccinotörtchen auf Vanillemark

Limoneneisparfait mit Zartbitterkuvertüre

Haselnussparfait mit eingelegten Kirschen

Quarksoufflé mit Zitrusfruchtsalat

Sacherpraline mit Vollmilchmousse  
auf Himbeermark

Mango-Vanillecreme mit Erdbeeren

Tricolor von Mousse au chocolate

Walnusstörtchen mit Apfel-Quittenkompott

pochierte Weißweibirne mit Haselnussparfait

Törtchen von der Williams-Christ-Birne auf Nougatsoße

Mohntörtchen auf Cassisschaum

Punschbirne mit weißem Schokoladenmousse