

CATERING

UNSERE EMPFEHLUNGEN



cbs Catering
Belzer Straße 7
55218 Ingelheim
06132-79040-51

cbs-catering@caritas-mz.de

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Maria Rickert

FINGERFOOD

BACKWAREN

UNSERE CARRÉE – BROTE

MIT BUTTER-AUFSTRICH ODER FRISCHKÄSE
WAHLWEISE BELEGT MIT
(MIN.10 STÜCK PRO SORTE)

PARMASCHINKEN

RUCOLA UND PARMESAN

MAILÄNDER SALAMI

RUCOLA UND GETROCKNETEN TOMATEN

GEKOCHTEM SCHINKEN

CORNICHON UND ROTER PAPRIKA

GRILL-GEMÜSE

PARMESANSPÄNEN

CAMEMBERT

PREISELBEEREN UND LOLLO BIONDO

TETE-DE-MOINS-KÄSE

BLATTSALAT UND FEIGENSENF

ZIEGEN-FRISCHKÄSE

ROTE BETE-SPROSSEN UND WALNÜSSEN

RÄUCHERLACHS

SAHNE-MEERRETTICH

BREZELN & PIKANTE STANGEN

(MIN.10 STÜCK PRO SORTE)

NATUR

MIT MEENZER SPUNDEKÄS

PARTY-BRÖTCHEN

UNSERE SPITZWECK ODER BAGUETTEBROTE MIT BUTTER-
AUFSTRICH ODER FRISCHKÄSE, REICHHALTIG GARNIERT
WAHLWEISE BELEGT MIT
(MIN.10 STÜCK PRO SORTE)

TRUTHAHNBRUST

SALAMI VOM RIND

GEKOCHTEM SCHINKEN

BUTTERKÄSE

BRIE

RÄUCHERLACHS

LECKEREIEN ZUM EMPFANG

VEGETARISCH - VEGAN

MOZZARELLAKUGELN MIT KIRSCHTOMATE

GEMÜSE-SCHEIBEN DER SAISON
MIT RAFFINIERTEN TOPPINGS

HAUSGEMACHTE GEMÜSE-KÄSE-QUICHE
MIT LAUCH UND BERGKÄSE

BROCCOLI-KÄSE-NUGGETS
MIT JOGHURT-KRÄUTER-DIP

MOZZARELLA-STICKS
AUF TOMATENSUGO

HONIG-BALSAMICO-CHAMPIGNONS

FALAFEL-BÄLLCHEN
MIT MINZE-SOJA-DIP

FLEISCH - FISCH

RINDFLEISCH-SPIESSCHEN
MIT GRÜNER OLIVE UND GETROCKNETER TOMATE

HAUSGEMACHTE BISQUITRÖLLCHEN
MIT BABYSPINAT, RÄUCHERLACHS UND FRISCHKÄSE

DEFTIGER RHEINHESSEN-BURGER
MIT MEENZER FLEISCHWURST UND SENF

PIKANTES AUS DEM WECKGLÄSCHEN

TINTENFISCH UND CHORIZO
AUF COUSCOUS

BELUGALINSEN
MIT KAROTTE, ROTE PAPRIKA, KORIANDER

KICHERERBSEN
MIT APRIKOSEN

WURSTSALAT
MIT BERGKÄSE UND GEWÜRZGURKE

SÜß-KLEIN-FEIN

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT PHYSALIS

PANNA COTTA
MIT HIMBEERSPIEGEL

MINI-PLUNDERGEBÄCK
MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

HAUSGEMACHTE NUSSECKEN

LECKERES AUS DEM SUPPENTOPF

CREMIGES

ZUCCHINICREMESÜPPCHEN

FEINE KARTOFFELCREME
MIT LAUCHSTREIFEN

ORIENTALISCHE LINSEN
MIT MANDARINE

ROSENKOHL
MIT KOKOSMILCH

KÜRBIS-ORANGE
MIT INGWER

DEFTIGE EINTÖPFE

MAROKKANISCHE KICHERERBSE
MIT SÜßKARTOFFEL, MÖHREN, PAPRIKA, FENCHEL

GRAUPE
MIT WURZELGEMÜSE

STECKRÜBEN
MIT PETERSILIE, KARTOFFEL, KOHLRABI, MÖHRE

OFENCHILI
MIT CHORIZO

RINDFLEISCH-PAPRIKA
MIT KARTOFFEL, TOMATE, WEIßKOHL

SALATE

FRISCH, LEICHT, GEHALTVOLL

PERFEKT ALS VORSPEISE

BAUERN Salat
MIT BULGUR

NUDEL Salat
MIT KIRSCHTOMATE, RUCOLA, BASILIKUM, PARMESAN

FENCHEL
MIT BIRNE, MORTADELLA

PERFEKT ALS BEILAGE

GEMÜSE Salat
WIE GURKE, TOMATE, KRAUT, BLUMENKOHLE

BROKKOLI
MIT KORINTHEN UND MANDELN

MÖHRE-PFLAUME
MIT PINIENKERNEN

BLATTSALATE
MIT HAUSDRESSING

RHEINHESSEISCHER KARTOFFEL Salat
MIT SPECK, ZWIEBEL, ESSIG, ÖL

NUDEL Salat
MIT GEMÜSE DER SAISON

VORSPEISEN IN DER SAISON „VOLLES AROMA“

GEGRILLTE ANTI-PASTI-GEMÜSE
ZUCCHINI, AUBERGINE, MÖHRE, PAPRIKA

SONNENGEREIFTE WASSERMELONE
MIT SERRANOSCHINKEN, MOZZARELLA, FENCHEL, BASILIKUM

TOMATE, MOZZARELLA
MIT BASILIKUM, CREMA BALSAMICO

ROTE-BETE-CARPACCIO
MIT RUCOLA, APFEL, WALNUß, ZIEGENKÄSE

HONIGMELONE
MIT SERRANOSCHINKEN

VORSPEISEN GANZJÄHRIG

GEBACKENE SÜßKARTOFFELSCHEIBEN
MIT BALSAMICOWIEBELN, SCHAFSKÄSE, SONNENBLUMENKERNEN

RIESENBOHNE
AN BLATTPETERSILIE

VITELLO-TONNATO
KALBFLEISCH, THUNFISCH, KAPERN

PUTENBRUST MARINIERT
MIT APRIKOSEN-SENF-DIP

FISCH GERÄUCHERT
LACHS, FORELLE, MAKRELE, SAHNE-MEERRETTICH

HERZHAFT HÖHEPUNKTE HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

KRUSTENBRATEN
MIT HONIGSAUCE

FILETSTREIFEN
MIT ZITRONENGRAS-CURRY-PASTE

MEDAILLONS IM SPECKMANTEL
MIT ESTRAGON-SENF-SAUCE

GESCHNETZELTES ZÜRICHER ART
MIT CHAMPIGNON, KRÄUTERSAHNE

RIND / LAMM

RINDERSCHMORBRATEN
MIT MOOSBEERE, SPÄTBURGUNDER

TAFELSPITZ
MIT FRANKFURTER GRÜNE SAUCE
MIT MEERRETTICH-SAHNE-SAUCE
MIT WASABI-APFEL-SALSA

ORIENTALISCHES LAMMGULASCH
MIT TYPISCHEN GEWÜRZEN AUS 1001 NACHT

GEFLÜGEL

PUTENGESCHNETZELTES
MIT FRUCHTIGER CURRY-KOKOSMILCHSAUCE,

HÜHNCHEN
MIT TOMATE, THYMIAN

FISCH

ZANDERFILET
MIT WEIßEN TRAUBEN

LACHSFILET
MIT BÄRLAUCHPESTO
ODER MIT FENCHEL, SENF, ORANGE

SEELACHS
MIT KARTOFFELKRUSTE

VEGETARISCH-VEGAN

INDISCHES CURRY
MIT BELUGALINSE, SÜßKARTOFFEL, MÖHRE, KOKOSMILCH

ZUCCHINISCHIFFCHEN
MIT TOMATE, BULGUR, SCHAFSKÄSE, APRIKOSE

LASAGNE
MIT SAISONGEMÜSE, KRÄUTER

GNOCCHI GEBRATEN
MIT WALDPILZEN

BEILAGEN

KANARISCHE KARTOFFELN
MIT SALZKRUSTE

WILDER REIS

GRATIN VON DER KARTOFFEL

ROSMARINKARTOFFELN

STAMPF
VON STECKRÜBE UND SÜßKARTOFFELN

GRÜNE BANDNUDELN

SEMMELKNÖDEL

SPÄTZLE

GEMÜSE

ROTE SCHMORPAPRIKA

APFELROTKOHL

KOKOS-MÖHREN

HERBSTGEMÜSE AUS DEM OFEN

RATATOUILLE

KLASSIKER
BUNTE GEMÜSEPLATTE

SÜßE VERFÜHRUNG

BERLINER LUFT

MIT STREUSEL, HIMBEER, MASCARPONE

HERRENCREME

VANILLE, RUM, SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

TIRAMISU

MIT SAISONALEM OBST

MILCHREIS

MIT SONNENGEREIFTEN FRUCHTGRÜTZEN

ZUM ABSCHLUSS

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

**GARNIERT MIT TRAUBE, KÄSEGEBÄCK, FEIGENSENF
UND NÜSSEN
AB 20 PERSONEN**

ZUM KAFFEE

OBSTSTREUSEL
IMMER WIEDER ANDERS

NUSSECKE HAUSGEMACHT
NUSSIGER GEHT NICHT

SCHNEEBÄLLCHEN HAUSGEMACHT
BISQUIT, KOKOSSAHNE

DONUTS

BROWNIE
SAFTIG, SCHOKOLADIG

**SELBSTVERSTÄNDLICH LIEFERN WIR IHNEN AUCH
GERNE GETRÄNKE JEDLICHER ART**

**PERSONAL UND EQUIPMENT STELLEN WIR IHNEN AUF
WUNSCH GERNE ZUR VERFÜGUNG**

SPRECHEN SIE UNS AN!