



*Frühling &
Konfirmation 2018*



Catering & Events

Feiern Sie das Frühlingserwachen...

Der kulinarische Frühling ist stets etwas ganz Besonderes,
jeder Anlass braucht das passende Speisen.

Die angegebenen Speisenbeispiele sollen Ihnen dabei helfen
und dienen als Orientierung.

Sie können selbstverständlich, gerne nach Ihren Wünschen,
zwischen den Vorschlägen die Speisen tauschen oder ganz
individuell nach ihrem Geschmack ergänzen.

Gerne erstellen wir Ihnen im Rahmen eines persönlichen
Gesprächs ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes,
individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

Inhalt:	Seite: 3	Frühlingsbrunch
	Seite: 4	Frühlingsbuffet I & II
	Seite: 5	Konfirmationsbuffet I & II
	Seite: 6	Konfirmationsbuffet III & IV
	Seite: 7	Frühlingsgerichte zur Auswahl
	Seite: 8	Vegetarisches und Pasta
	Seite: 9	Zelte & Locations

Frühlingsbrunch

Suppe

Fruchtig scharfe Curryrahmsuppe
mit marinierten Hähnchenbruststreifen

vom Buffet

Geräucherter nordischer Lachs mit Limonen-Meerrettich
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Holsteiner Kartenschinken mit Melonenspalten
Fruchtig-würziger Geflügelsalat mit Mango Chutney
Gefüllte Eier Variationen
dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl und Landbutter

Hauptspeisen

Zarter Rinderbraten mit Kräuterrahm-Sauce
geschmorten Pilzen und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Eierlikörcreme mit Sahne
und Schokoladenraspel



netto / brutto

22,27 € / 26,50 €

Preis pro Person
ab 15 Personen



Frühlingsbuffet 1

Hauptgericht

Prager Schinken im Brotteig
mit warmem Kartoffel-Speck-Salat

Dazu reichen wir

Farmersalat, Weißkrautsalat mit Ananas
Senftopf, Tzatzki Gurkenbeilagen
und Partybrotauswahl

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce



netto / brutto

15,00 € / 17,85 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Frühlingsbuffet 2

Suppe

Altenländer Festtagssuppe
mit frischen Gemüwestreifen, Eierstich und Fleischklößchen

Hauptspeise

Saftiger Burgunderbraten
mit herzhafter Bratensauce und Senf,
grünen Bohnen mit Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat mit weißen Schokoladenraspeln



netto / brutto

19,29 € / 22,95 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Konfirmationsbuffet 1

Suppe

Fränkische Waldpilzcreme- Suppe
mit Crème fraîche

Hauptspeise

Putenrahmgeschneitztes mit frischen Kräutern
dazu Butterspätzle oder Langkornreis

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce



netto / brutto

16,76 € / 19,95 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Konfirmationsbuffet 2

Suppe

Sommerliche Tomatencremesuppe
mit kleinen Fleischklößen

Hauptspeise

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit einem Gemüsebukett aus Broccoli, Blumenkohl
und Fingermöhren dazu Kartoffel- Gratin

Dessert

fruchtige Zitronencreme
mit Sahnehaube



netto / brutto

18,91 € / 22,50 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Konfirmationsbuffet 3

Suppe

Vegetarische Süßkartoffelcremesuppe mit etwas Chili und fruchtiger Mango

Hauptspeise

Salimbocca von der Pute
(Putenmedaillon gefüllt mit Parmaschinken und Salbei)
mit Tomatensauce, Blattspinat und Penne Rigate
oder geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Dessert

Amarettocreme mit Mandeln
und Minze



netto / brutto

19,29 € / 22,95 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Konfirmationsbuffet 4

Vorspeise

Salat von Mini-Mozzarella und Cherry-Tomate
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

Suppe

Altenländer Festtagssuppe
mit frischen Gemüsestreifen
Eierstich und Fleischklößchen

Hauptspeise

Zarte mini Rouladen mit klassischer Füllung,
Prinzess-Bohnen und Petersilienkartoffeln

Dessert

Weißer Schokoladen-Creme mit Kompott aus Schattenmorellen
garniert mit geraspelter Schokolade



netto / brutto

21,81 € / 25,95 €

Preis pro Person
ab 15 Personen

Frühlingsgerichte zur Auswahl

Hähnchenbrustfilet mit Limonenpesto

frisches Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Geschnetzeltes "Bangkok Art"

mit Hähnchenbrustfilet in einer süß-sauren Sauce
dazu Basmati-Reis und buntes Thai-Gemüse

Hamburger Pannfisch "Dwenger's Art"

Fisch-Medaillons in der Pfanne gebraten
mit körniger Senfsauce dazu kleine Röstkartoffeln

Schweinefiletmedaillon "Hubertus Art"

an einer Waldpilzsauce mit Mandelbroccoli
und Kartoffelgratin

Toskanische Hackbällchen

in Kräuter-Rahm-Tomatensauce
dazu weißen Bandnudeln

Putensteaks in Paprikarahm

saffige Putensteaks in roter Paprikarahmsauce
mit leichter Schärfe dazu Gemüse-Reis

Saltimbocca von der Pute

(Putenmedaillon gefüllt mit Parmaschinken und Salbei)
mit Tomatensauce, Blattspinat und Penne Rigate

Schweinerückenbraten mit Zwiebelsauce,

Kaisergemüse und Röstkartoffeln

Lachsfilet mit Zitronengras

dazu getrüffelter Rahmspinat und Kartoffel-Gnocchi

Rundstück „warm“ vom Schweinenacken

mit kräftiger Sauce und Baguettebrot

Griechische Pfanne nach „Gyros Art“

Geschnetzeltes von der Pute mit Zwiebeln und Gewürzen
dazu Krautsalat, Tzatzki und Fladenbrot



traditionelle
Hauptspeisen
zur Auswahl

ab 12 Personen



Vegetarisches zur Auswahl

Spirelli mit Gemüsebolognese

aus Tomaten, Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Gemüsepfanne ‚Provencale‘

mit mediterranem Gemüse und einer leichten Knoblauchnote, dazu Rosmarinkartoffeln

Nudel-Wok-Pfanne

mit Mie-Nudeln, knackigem Asia Gemüse und orientalischen Gewürzen

Mediterrane Gemüselasagne

mit gehobelten Auberginen, Zucchini und Paprika auf Tomatenragout

Pasta zur Auswahl

Penne ‚Arrabiata‘

scharfe Pastasauce aus Tomaten und Chilischoten

Spaghetti ‚Bolognese‘

klassisch aus Rindfleisch und Röstgemüse

Linguini ‚Carbonara‘

herzhafte Sahnesauce mit gebratenen Speckwürfeln

Tortellini ‚Fromage‘

in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce verfeinert mit Weißwein

Fettuccine ‚Toskana‘

fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln

Farfalle ‚con Safran‘

In Safran-Garnelensauce mit Kokosmilch und Limone abgeschmeckt

Gnocchi ‚con Pesto‘

mit Basilikum Pesto und getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse

Lachs-Spinat Lasagne

frischer norwegischer Lachs auf Blattspinat geschichtet mit Bechamel Sauce



raffiniertes
Vegetarisches
und
mediterrane Pasta
ab 12 Personen



Zelte und Ausstattung

Partyzelte, Faltschirme, Sonnenschirme oder Zeltlandschaften gestalten wir gern individuell nach Ihren Wünschen inklusive der kompletten Ausstattung an Equipment.



Dwenger Lounge

Wenn Sie gern bei uns feiern möchten, bieten wir Ihnen unsere „Dwenger Lounge“. Die Lounge bietet bis zu 50 Gästen Platz und kann individuell nach Ihren Wünschen erstellt werden. Lassen Sie sich und Ihre Gäste in freundlicher Atmosphäre verwöhnen.



Dwenger Catering & Events

Merkurring 38-40 | 22143 Hamburg
Tel. 040 67 59 860

www.dwenger.de | info@dwenger.de



Catering & Events