

Canapés Auf Pumpernickel oder auf Baguettesscheibchen
(Mindestabnahmemenge 6 Stück pro Sorte und ab 4 Sorten)

Fleisch Canapé

Schwarzwälder Canapé Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	1,90 €
Roastbeef Canapé Roast Beef vom Rind auf Ruccolasalat mit geriebenem Parmesan	2,20 €
Chorizo Canapé Spanische Chorizo mit Paprikabutter, Frischkäseolive & Maisstäbchen	2,10 €
Schweinefilet Canapé Schweinefilet im Cole Slaw Salatbett, dazu Physalis und Preiselbeeren	2,30 €
Kassler Canapé Kasslerröllchen auf Pfirsichscheiben mit Obstgarnitur	2,10 €
Zwiebelmett Canapé Zwiebelmett mit Ringen von roten Zwiebeln auf Salat	1,90 €
Hähnchen Canapé Hähnchenfleisch auf Currycreme	2,10 €
Lachsschinken Canapé Feinster Lachsschinken mit Honigmelonen- und Ananawürfeln	2,10 €

Käse Canapé

Mozzarella Canapé Mozzarellakugeln mit Kirschtomate und frischem Basilikum	2,10 €
Käse Canapé Butterkäse auf Paprikacreme	1,70 €
Gauda Canapé Mikado vom holländischen Gauda mit Früchten	2,00 €
Harzer Canapé Härzer Roller auf Senf mit Ringen von roten Zwiebeln	1,70 €
Ziegenkäse Canapé Kräuter Ziegenweichkäse mit Knoblauchcreme und Radiccio	2,10 €
President Canapé Weichkäserolle auf Birnenscheiben mit Walnusz	1,90 €

Fisch Canapé

Garnelen Canapé Riesengarnele auf Frischkäsekranz mit gefüllter Lychee	2,60 €
Shrimps Canapé Shrimps auf Krabbencreme mit Ei und Kaviar	2,40 €
Lachs Canapé Geräucherter Lachs mit Limettenfilets und Sahnemeerrettichrossette	2,00 €
Forellen Canapé Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,40 €
Makrelen Canapé Pfeffermakrele auf Taramas (Fischrogencreme)	2,60 €
Heilbutt Canapé Geräucherter Heilbutt auf Keta Kaviar vom Lachs	2,40 €

Ei Canapé

Kaviar Ei Canapé mit deutschem Kaviar	1,70 €
Keta Ei Canapé Ei auf Kaviarcreme mit Keta	2,10 €
Crevetten Ei Canapé Ei auf Knoblauchbutter mit Königscrevette	2,20 €
Gefülltes Ei auf Pumpernickel ausgarniertes halbes gefülltes Ei mit Sardellenröllchen oder Keta	2,00 €

Service

Ausleihe von Geschirr, Bestecken und Gläsern

Artikel	P. p. Stück in €
Geschirr	
• Große Teller	0,80
• Kleine Teller	0,40
• Suppentasse	0,60
• Kaffeetasse	0,40
• Untertasse	0,20

Besteck	
• Messer	0,40
• Gabel	0,40
• Löffel	0,40
• Teelöffel	0,20

Personal pro Person und Stunde 25,00

Wie bieten auf Wunsch auch:

Tischdecken, Dekorationen, Blumen, Getränke,
Kuchen, Torten bitte sprechen Sie mit uns,
wir erstellen Ihnen gern ein Angebot.

Osseria Lieferservice & Restaurant

Langhansstraße 103 | 13086 Berlin

Telefon: 030 - 960 685 25, Fax: 030-960 685 83

www.Osseria-Berlin.de



Hochzeitscatering

Alles aus einer Hand

Gestaltung www.studio-pur-fotogen.de 2010

Osseria
Hochzeitscatering

Grünes Buffet

- Vorspeisen
- Gabelrollmöpse im Kräutersud
 - Schwarzwälder Schinken auf frischer Honigmelone
 - Partyboulettchen mit Cornichons
 - Kasslerrücken auf mariniertem Weißkrautsalat
 - Tomate Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
 - Hackepeterigelchen
 - Gurkensalat mit frischem Dill
 - Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Berliner Kartoffelsalat
- Suppe
- Soljanka
- Dessert
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hauptspeisen
- Geflügelragout mit Wildreis
 - Harzer Käse mit einem Töpfchen Griebenschmalz
 - Diverse Brotsorten, dazu Schmalz und Landbutter

22,50 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

Silbernes Buffet

- Vorspeisen
- Räucherlachs-Rosen auf Pumpernickel
 - Serano Schinken mit Melonenperlen
 - Sticks von gefüllten Tomaten und Champignons
 - Gefüllter Minikürbis
 - Chorizo mit eingelegten Oliven
 - Schweinefiletmedaillons mit Eiercreme und verschieden Früchten
- Suppe
- Hochzeitssüppchen mit Gemüsejulien und Eierstich
- Hauptspeisen
- Züricher Geschnetzeltes mit Wildreis
 - Schweinekrustenbraten mit gratinierten Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen
- Dessert
- Quarkstrudel mit lauwarmen Schattenmorellen
 - Panna Cotta auf Waldfruchtms
 - Internationale Käsevariationen mit frischem Obst
 - Brot und Baguettes mit frischer Landbutter

31,50 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

Fisch Buffet

- Vorspeisen
- Mild gebeizter Fjordlachs mit Honigkräutersensauce
 - Geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich
 - Matjesfilet nach Hausfrauenart
 - Shrimpscocktail in frischer Ananas
 - Gemüsedisplay mit verschiedenen Dipsaucen
 - Krautsalat mit Acceto Balsamico
 - Auswahl an frischen Blattsalaten mit zweierlei Dressings
- Suppe
- Vanilliertes Sylter Fischsüppchen
- Hauptspeise
- Edelfischragout in Hummerbuttersauce mit Kräuterreis
- Dessert
- Auswahl an Cremes und Mousse
 - Internationale Käsespezialitäten
 - Brot und Baguettes mit frischer Landbutter

31,00 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

Weißes Buffet

- Vorspeisen
- Mild gebeizter Fjordlachs mit Honigkräutersensauce
 - Geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich
 - Geräucherter Heilbutt und Schillerlocken mit Knoblauchdip
 - Shrimpscocktail in frischer Ananas
 - Schwarzwälder Schinken auf frischer Honigmelone
 - Geflügelsalat mit Ananas
 - Schweinemedallions mit Eicreme und Früchten
 - Tomate Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
 - Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Gemüsedisplay mit diversen Dipsaucen
- Suppe
- Champignoncremesüppchen
- Hauptspeisen
- Deftiger Kasslerrücken auf Weinsauerkraut mit Kartoffeln
 - Poulardenbrustfrikassee mit grünen Bandnudeln
- Dessert
- Hausgemachter Schokopudding und Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Obstdisplay
 - Käsespezialitäten aus aller Welt
 - Käsegebäck, dazu Weintrauben und Radieschen apart
 - Diverse Brotsorten, dazu Schmalz und Landbutter

27,50 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

Goldenes Buffet

- Vorspeisen
- Mild gebeizter Fjordlachs mit Honigkräutersensauce
 - Geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich
 - Partyboulettchen mit Cornichons
 - Grönland Crevetten mit Cocktailsauce in frischer Ananas serviert
 - Schwarzwälder Schinken auf Honigmelonenschiffchen
 - Partyboulettchen mit Cornichons
 - Geflügelsalat mit Mandarinen in Joghurdressing
 - Feine Rinderbratenranchen, mariniert mit einem Tomaten-Balsamico-Dressing
 - Tomate Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
 - Mit Kaviar und Eicreme gefüllte halbe Eier
 - Gemüsedisplay mit diversen Dipsaucen
- Salate
- Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Gurkensalat mit frischem Dill
 - Karottensalat, angemacht mit Zitrone und Zucker
- Suppe
- Hochzeitssüppchen mit Gemüsejulien und Eierstich
- Hauptspeise
- Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit grünen Bandnudeln
 - gratinierte Kartoffeln mit Zucchini und Auberginen
 - Geflügelfrikassee mit Pilzen, Spargel und Fleischklößchen, dazu Wildreis
- Dessert
- Obstsalat mit Marachino Likör
 - Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
 - Helles und dunkles Schokoladenmouse ,mit Eierlikör nappiert
 - Käsespezialitäten aus aller Welt
 - Diverse Brotsorten, dazu Schmalz und Landbutter

36,50 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

Leichtes Buffet

- Vorspeisen
- Display verschiedener roher Gemüsestangen mit Dipsaucen
 - Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
 - Geflügelmedaillons auf poschiertem Gemüse- und Früchtesockel
 - Frische Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
 - Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Spanische Tortillas mit Kartoffeln, Gemüse und Thunfisch
 - Gedünsteter Lachs am Stück
- Suppe
- Tomatencremesüppchen
- Hauptspeise
- lauwarm, pochierter Lachs am Stück auf Blattspinat mit Basmatireis
 - gratinierte Kartoffeln mit Lauch und Zucchini
 - Tofu-Gemüse Variationen mit Reis und Nudeln
- Dessert
- Exotische und einheimische Früchtekomposition
 - Internationale Käsespezialitäten mit Käsegebäck, dazu Weintrauben und Radieschen apart
 - Diverse Brotsorten, dazu Butter und Kräuterquark

28,50 € p.P. zzgl. gesetzlicher MwSt.

