

Petzi's

W
CREATIVE
CATERING

Koch aus Leidenschaft

Inh. Patrick Olbert

Telefon 0531-7073744

Handy 0177-8212826

info@creative-catering-bs.de

Sehr geehrte Kunden,

auf den folgenden Seiten können Sie einige Eindrücke über unser neues Speisenangebot gewinnen.

Da die Auswahl an frischen Produkten schier unermesslich ist, und die Liste nicht zu unübersichtlich werden sollte, befinden sich natürlich nicht alle Speisen, die für Sie verarbeitet werden können auf dieser Liste.

In der Regel werden die Buffets und Anfragen bei uns persönlich mit Ihnen besprochen, um besser auf Saisonprodukte und Spezialwünsche eingehen zu können.

Sie stellen sich also Ihre Essenswünsche ganz nach Ihrem Geschmack individuell zusammen.

Die Preise für Ihre Auswahl richten sich nach den gewünschten Speisen und werden von uns umgehend per Telefon oder Mail mitgeteilt.

Antipasti und Tapas

(1 von 3)



- leicht gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, mariniert mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch
- gegrillte Zucchini mit getrockneter Tomate, Feta und schwarzen Kalamata-Oliven
- weiße Balsamico-Schalotten mit Lorbeer
- dunkle Balsamico-Schalotten mit Thymian

Antipasti und Tapas

(2 von 3)

- gegrillter Fenchel mit schwarzen Oliven, Grappa und Fenchelsalami
- gebratener Mangold mit Knoblauch, Chili, Zitrone und Weißwein
- gegrillte Möhren mit Thymian, Orange und Orangenblütenhonig
- weiße Riesenbohnen mit Lardo und Tomaten-Petersilien-Sugo
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit hausgemachter Pesto
- gegrillte Austernpilze/Champignons mit Rosmarin und Walnussöl
- Vitello Tonnato
- Meeresfrüchtesalat

Antipasti und Tapas

(3 von 3)

- Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Pesto, und frischem Parmesan
- Garnelen in Öl mit Knoblauch und Chili
- Büffelmozzarella mit grünen Balsamico-Linsen
- Auberginenröllchen, gefüllt mit Schafskäse, Thymian und Oliven in Tomatensauce
- gegrillte Paprika in Tomaten-Chili-Balsamicosud
- Räucherlachs mit Lauchzwiebelöl und Lachsfrischkäse-Orangen-Dip
- Rote Beete mit Majoran, Knoblauch und Balsamico
- Sushivariationen
- hausgebeizter Lachs
- Schwertfischcarpaccio mit Zitrone und hausgemachter Pesto

Bruschetta und Canapes

(1 von 2)



- Tomatenbruschetta
- Vitellobruschetta mit Rucolapesto
- gekochte Hähnchenbrust
mit Curry-Ingwer-Orangendip
- Tomate-Mozzarella-Bruschetta
mit hausgemachter Pesto
- Haselnußbruschetta mit Ziegenkäse, Feigensenf-
soße und gerösteten Walnüssen

Bruschetta und Canapes

(2 von 2)

- Bruschetta mit frischem Lachstartar
- Bruschetta mit Schinken, frischem Parmesan und Rucola
- Feigen-Balsamico-Bruschetta
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne
- Bruschetta mit hausgemachter Aioli, gebratenen Garnelen und Zuckerschoten

Fingerfood

(1 von 2)



- Melonen-Schinken-Spieße
- hausgemachte Minibouletten
- asiatische Minibouletten
mit Curry-Ingwer-Orangendip
- Bratpeperoni-Oliven-Feta-Spieße
- Garnelen-Spieße mit gegrillter Zucchini
- Schinkenröllchen mit Rucola
und Kürbiskern-Rucola-Petersilienpesto

Fingerfood

(2 von 2)

- asiatische Hähnchenspieße mit süß-scharfem Dip
- Tandoori-Chicken-Spieße
- Erdbeer-Mozzarella-Spieße
mit Balsamicocreme und Basilikum
- gegrillte Gemüsespieße der Saison
- hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip
- getrocknete Pfäunen oder Datteln
im Schinkenmantel
- getrocknete Zimtaprikosen gefüllt
mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen
- Crepes mit Lachsfrischkäsedip und Räucherlachs
- Mini-Panna-Cotta mit Ananas-Blutorangenkompott
und Mangopürree

Salate

(1 von 2)



- Rucola und Radicchio mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanblättchen
- Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse in Olivenöl und frischem Basilikum
- asiatischer Nudelsalat
- Kartoffelsalat mit Dijonaise
- Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Pesto

Salate

(2 von 2)

- Gurkensalat mit frischer Peperoni und Minze
- italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Rosmarin und Käsewürfeln
- Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln
- Paprika-Feta--Oliven-Salat
- hausgemachter Krautsalat mit roten Zwiebeln
- Bulgur-Salat mit Feta, Frühlingszwiebeln, Chili und Thymian
- Couscous-Salat mit Rosinen, Kichererbsen, Zucchini, getrockneter Tomate und Minze

Suppen

(1 von 1)



- Tomatensuppe
- Minestrone
- Möhren-Ingwer-Suppe mit Chili
- Kartoffel-Thymian-Suppe
- Pastinakensuppe
- Kartoffel-Maronen-Suppe
- Kürbiscremesuppe
- Schwarzwurzelsuppe mit schwarzem Trüffel
- grüne Spargelcremesuppe mit Garnelen
- Zuckerschotensuppe mit Lachs

Fleisch-Hauptgang (1 von 2)



- Involtini vom Schwein gefüllt mit Spinat, Ricotta und Schinken 13,50€ p.P.
- Involtini vom Schwein gefüllt mit Mozzarella und Salbei 13,50€ p.P.
- Schweinefiletmedaillons mit ganzen Champignons, Austernpilzen und Kräuterseitlingen in Waldpilzrahmsauce 12,50€ p.P.
- Lammkeule mit Rosmarin-Thymianjus 11,50€ p.P.
- Hähnchenbrustmedaillons mit Schinken und Salbei, gratiniert mit frischem Parmesan 11,50€ p.P.

Fleisch-Hauptgang

(2 von 2)

- Lamm-Ossu-Buco 11,50€ p.P.
- italienischer Schweinebraten vom Jungschweinerücken mit Kräuterkruste 10,00€ p.P.
- deftiger Krustenbraten mit Sauerkraut und Schwarzbier-Honigsoße 8,00€ p.P.
- Spanferkelfilets mit Pesto im Schinkenmantel auf Frühlingsgemüse 14,00€ p.P.
- Hähnchenbrustmedaillons auf Ratatouillegemüse 13,00€ p.P.
- Rinderfilet im Ganzen auf Shiitake-Pilzen mit grünem Asia-Spargel 19,50€ p.P.

Fisch-Hauptgang

(1 von 1)



- Lachsfilets und Rotbarbenfilets
auf mediterranem Gemüse
mit Weißwein-Olivenölsud 13,50€ p.P.
- Butterfischfilets auf Blattspinat
mit Weißwein-Sahnesoße 11,50€ p.P.
- Seeteufel
in pikanter Tomaten-Olivensoße 15,00€ p.P.
- Thunfisch- oder Schwertfischsteaks
auf Ratatouille 15,00€ p.P.

Beilagen

(1 von 1)



- Backkartoffeln mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und getrockneten Tomaten
- Kartoffelgratin
- Piemonteser Kartoffelstampf mit Schalotten und frischem Parmesan
- Kartoffel-Selleriebrei
- Wildreis mit gebratenem Gemüse
- grüne Bohnen mit Knoblauch und getrockneten Tomaten

Nudelgerichte (1 von 1)



- Lasagne
- Gemüselasagne
- Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Cherrytomaten und Rucola
- Penne mit gebratenen Hühnerbruststreifen und frischer Paprika in Tomaten-Sahnesoße
- Tagliatelle mit Lachssahnesoße und rotem Pfeffer
- Tortellini mit Salsiccia, Chili, Knoblauch, Pilzen, Rucola und Parmesanöl
- asiatische Bratnudeln mit Garnelen, Hähnchenbrustfilet und frischem Asia-Gemüse

Vom Grill

(1 von 2)

- Butterfischfilets
- rotes Meerbarbenfilet
- Jakobsmuscheln
- Lachsfilets
- Garnelenspieße
- Lachsforellenfilets
- Thunfisch
- Schwertfisch
- Bratwürste
- Krakauer
- marinierte Nackensteaks



Vom Grill

(2 von 2)

- Eichsfelder Blutwurst
- marinierte Hähnchenbrustfilets
- Hähnchenbrustspieße mit Schinken und Salbei
- Entrecote vom Rind
- Rinderhüftsteaks
- Lachsforellenfilets
- Lammrückenmedaillons
- Lammergeillets
- hausgemachte Bifteki, gefüllt mit Schafskäse

Dips und Saßen

(1 von 1)



- Gartenkräuterdip
- Mustard-Preiselbeer-Dip
- Curry-Ingwer-Orangen-Dip
- Kürbiskern-Rucola-Petersilien-Pesto
- hausgemachte Kräuterbutter
- Asia-Dip

Dessert

(1 von 1)

○ Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Himbeerpüree

○ Tiramisu

○ frischer Obstsalat



○ Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten Walnüsse und Feigensenfsoße

○ hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

○ Creme Brulee mit Portweinpflaumen

○ Mascarponecremequark mit Balsamico-Erdbeeren

○ Mango-Mascarponecremequark

○ Kokos-Panna-Cotta mit Ananas-Mangokompott

Beispielbuffet 1

(1 von 2)

Antipasti + Fingerfood

- Tomate-Mozzarella-Spieße mit hausgemachter Pesto
- Vitello Tonnato
- Auberginenröllchen, gefüllt mit Schafskäse, Thymian und Oliven in Tomatensauce
- gegrillte Zucchini mit getrockneter Tomate, Feta, schwarzen Oliven und Thymian-Chili-Öl
- gegrillter Fenchel mit Fenchelsalami
- gegrillte Möhren mit Orangen und Thymian
Champignons mit Rosmarin und Walnussöl
- Pfauen im Speckmantel
- Garnelen-Cherrytomaten-Spieße mit Aioli
- Rucola mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanblättchen

Beispielbuffet 1

(2 von 2)

Hauptgang

- Schweinefiletmedaillons mit Schinken und Salbei, gratiniert mit frischem Parmesan
- Lachsfilet und Rotbarbenfilets auf mediterranem Gemüse mit Weißweinsud
- Kartoffelgratin
- Backkartoffeln

Dessert

- Creme Brulee
- Obstsalat
- Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten Walnüssen und Feigensoße

Beispielbuffet 2

(1 von 3)

Antipasti + Fingerfood

- gegrillte Zucchini mit getrockneter Tomate, Feta, schwarzen Oliven und Thymian-Chili-Öl
- weiße Riesenbohnen mit Lardo und Tomaten-Petersilien-Sugo
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Kürbiskern-Rucola-Pesto
- gegrillte Möhren mit Thymian und Orange und Orangenblütenhonig
- Büffelmozzarella mit grünen Balsamico-Linsen
- weiße Balsamico-Schalotten mit Lorbeer
- Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Pesto, und frischem Parmesan
- Sherry-Flamme im Schinkenmantel

Beispielbuffet 2

(2 von 3)

Antipasti + Fingerfood

- gegrillter Fenchel mit schwarzen Oliven, Grappa und Fenchelsalami
- Salat mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanblättchen

Hauptgang

- Spanferkelfilets mit Pesto im Schinkenmantel auf Frühlingsgemüse
- Schwertfischsteaks auf Ratatouille
- Kartoffelgratin
- Backkartoffeln mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und getrockneten Tomaten

Beispielbuffet 2

(3 von 3)

Dessert

- hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
- Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten Walnüssen und Feigensenfsoße
- Mini-Panna-Cotta mit Ananas-Blutorangenkompott und Mangopürree

Grillbuffet 1

(1 von 4)

Fingerfood

- Sherry-Flamme im Schinkenmantel

Antipasti

- gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Feta und schwarzen Oliven
- leicht gegrillte Auberginen, mariniert mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch
- Champignons mit Rosmarin und Walnussöl
- Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Pesto
- Fenchel mit Fenchelsalami
- Möhren mit Thymian und Orange

Grillbuffet 1

(2 von 4)

Salate

- Rucola und Radicchio mit Erdbeeren, Pinienkernen und Parmesanblättchen
- asiatischer Nudelsalat
- Bulgursalat mit Thymian, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Feta
- Kartoffelsalat mit Dijonaise
- Nudelsalat mit gebratenem Speck, roten Zwiebeln, Mais und Bärlauchmajonaise
- Couscous-Salat mit Rosinen, Kichererbsen, Zucchini, getrockneter Tomate und Minze

Grillbuffet 1

(3 von 4)

Vom Grill

- Krakauer
- Hähnchenbrustspieße
- Spanferkelfilets mit Pesto im Schinkenmantel
- Entrecote vom Rind
- Schafsrücken
- rote Meerbarbenfilets
- Butterfischfilets
- Garnelenspieße
- Gemüse

Grillbuffet 1

(4 von 4)

Dips und Saßen

- Aidi
- Curry-Ingwer-Orangendip
- hausgemachte Kräuterbutter
- Gartenkräuter-Dip
- Mustard-Preiselbeer-Dip
- diverse Grillsoßen

Dessert

- frischer Obstsalat
- Tiramisu
- Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten Walnüssen und Feigensoße

Fingerfood-Bufferet 1

(1 von 1)

- Mozzarella-Kugeln auf grünen Balsamico-Linsen
- Sherry-Backpflaume im Schinkenmantel
- Bratpeperoni-Oliven-Feta-Spieße
- Garnelen auf Kokos-Limonengras-Couscous
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße
mit Kürbiskern-Rucolapesto
- asiatische Hähnchenspieße
- Zimtaprikosen gefüllt mit Ziegenfrischkäse
- Haselnußbruschetta mit Ziegenkäse,
gerösteter Walnuß und Feigensenfsoße
- Bruschetta mit Schinken, Parmesan und Rucola