



Sehr geehrte Kunden,  
auf den folgenden Seiten können Sie einige Eindrücke  
über mein neues Speisenangebot gewinnen.  
Da die Auswahl an frischen Produkten schier unermesslich ist,  
und die Liste nicht zu unübersichtlich werden sollte,  
befindet 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 dem Kunden besprochen,  
um besser auf Saisonprodukte  
und Spezialwünsche eingehen zu können.

Der Kunde stellt sich also seine Essenswünsche  
nach seinem gusto individuell zusammen.

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

Ich freue mich auf Ihre Anfrage

Petzi

Patrick Olbert

Creative Catering

0531-7073744

0177-8212826

[www.creative-catering-bs.de](http://www.creative-catering-bs.de)

[info@creative-catering-bs.de](mailto:info@creative-catering-bs.de)



## Antipasti und Tapas

Leicht gegrillte 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

gegrillter Fenchel mit schwarzen Oliven,  
Grappa und Fenchelsalami

Gebratener Mangold mit Knoblauch, Chili,  
Zitrone und Weißwein

Gegrillte Möhren mit Thymian, Orange  
und Orangenblütenhonig

Weißer Riesenbohnen mit Lardo  
und Tomaten-Petersilien-Sugo

Tomate-Mozzarella-Spieße  
mit hausgemachter Pesto

gegrillte Austernpilze und Champignons  
mit Rosmarin, frischer Petersilie  
und Walnußöl

Vitello Tonnato

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio vom Rind  
mit Kürbiskernen, Pesto,  
und frischen Parmesan

# CREATIVE CATERING

Garnelen in Öl  
mit Knoblauch und Chili

Büffelmozzarella  
mit grünen Balsamico-Linsen

Auberginenröllchen,  
gefüllt mit Schafskäse, Thymian und Oliven  
in Tomatensoße

gegrillte Paprika  
in Tomaten-Chili-Balsamicosud

Räucherlachs  
mit Lauchzwiebelöl  
und Lachsfrischkäse-Orangen-Dip

Rote Beete mit Majoran, Knoblauch  
und Balsamico

Parmigiana

hausgebeizter Lachs

Schwertfischcarpaccio  
mit Zitronenvinaigrette  
und hausgemachter Pesto

Carpaccio vom Rind  
mit gerösteten Walnüssen, Mandel-Walnuß-Pesto,  
und frischen Parmesan

Garnelensalat  
mit gegrilltem Gemüse

Garnelensalat  
mit Zuckerschoten und Cherrytomaten  
und Vanille-Chili-Öl



## Bruschetta und Canapes

Tomatenbruschetta

Vitellobruschetta  
mit Rucolapesto

Gekochte Hähnchenbrust  
mit Curry-Ingwer-Orangendip

Haselnußbruschetta  
mit Ziegenkäse, Feigensenfsoße  
und gerösteten Walnüssen

Bruschetta mit Schinken, frischen Parmesan  
und Rucola

Feigen-Balsamico-Bruschetta

Roastbeef  
mit hausgemachter Remoulade

geräucherte Forellenfilets  
mit Preiselbeer-Meeretich-Sahne

Bruschetta mit hausgemachter Aioli,  
gebratenen Garnelen und Zuckerschoten

# CREATIVE CATERING

## Fingerfood

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

Asiatische Hähnchenspieße  
mit süß-scharfen Dip

Tandoori-Chicken-Spieße

Erdbeer-Mozzarella-Spieße  
mit Balsamicocreme und Basilikum

Gegrillte Gemüsespieße der Saison

Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen  
mit Asia-Dip

Getrocknete Pflaumen oder Datteln  
im Schinkenmantel

getrocknete Zimtaprikosen  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse  
und gerösteten Walnüssen

Crepes mit Lachsfrischkäsedip  
und Räucherlachs

Fingerfood

Lachstartar  
mit frischem Spinat und Limonenöl  
auf Wurzelkerncrostini

Thunfischpraline  
mit Sesam-Mandelhülle

Kalbsrückenspieße  
mit grünem Spargel, frischen Shi-Take-Pilzen  
und Lardo

Kräutercrepegefüllt mit  
Schafskäse-Oliven-Tapenade

Mini-Panna-Cotta  
mit Ananas-Blutorangenkompott  
und Mangopüree

Basilikum-Panna-Cotta  
mit frischen Erdbeeren, Blaubeeren  
und Himbeerpüree

Roastbeefcanapee mit Apfel-Aioli  
und Pinienkernen



## Salate

Rucola und Radicchio  
mit Cherrytomaten, Pinienkernen  
und Parmesanblättchen

Nudelsalat  
mit gegrilltem Gemüse  
in Olivenöl  
und frischen Basilikum

Asiatischer Nudelsalat

Kartoffelsalat mit Dijonaise

Kartoffelsalat mit gebratenem Speck  
und Pesto

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, Kickererbsen, Zucchini,  
getrockneter Tomate und Minze

# CREATIVE CATERING

## Suppen

Tomatensuppe

Minestrone

Möhren-Ingwer-Suppe  
mit Chili

Kartoffel-Thymian-Suppe

Pastinakensuppe

Maronen-Birnen-Suppe

Kürbiscremesuppe

Schwarzwurzelsuppe  
mit schwarzen Trüffel

grüne Spargelcremesuppe  
mit Garnelen

Zuckerschotensuppe  
mit Lachs



Fleisch-Hauptgang

Involtini vom Schwein  
gefüllt mit Spinat, Ricotta und Schinken

Involtini vom Schwein  
gefüllt mit Mozzarella und Salbei

Schweinefiletmedaillons mit ganzen Champignons,  
Austernpilzen und Kräuterseitlingen  
in Waldpilzrahmsauce

Lammkeule mit Rosmarin-Thymianjus

Hähnchenbrustmedaillons  
mit Schinken und Salbei,  
gratiniert mit frischen Parmesan

Italienischer Schweinebraten  
vom Jungschweinerücken  
mit Kräuterkruste

deftiger Krustenbraten mit Sauerkraut  
und Schwarzbier-Honigsauce

geschmortes  
schottisches Rinderbäckchen

Hähnchenbrustmedaillons  
auf Ratatouillegemüse

Rinderfilet im Ganzen  
auf Shiitake-Pilzen mit grünem  
Asia-Spargel



### Fisch-Hauptgang

Lachsfilets und Rotbarbenfilets  
auf mediterranem Gemüse mit Weißwein-Olivenölsud

Butterfischfilets auf Blattspinat  
mit Weißwein-Sahnesoße

Seeteufel  
in pikanter Tomaten-Olivensoße

Thunfisch- oder Schwertfischsteaks  
auf Ratatouille

### Beilagen

Backkartoffeln mit Rosmarin, Thymian,  
Knoblauch und getrockneten Tomaten

Kartoffelgratin

Piemonteser Kartoffelstampf  
mit Schalotten und frischen Parmesan

Kartoffel-Selleriebrei

Wildreis mit gebratenem Gemüse

grüne Bohnen mit Knoblauch und  
getrockneten Tomaten



## Nudelgerichte

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 und frischem Asia-Gemüse

Panzerotti, gefüllt mit Steinpilzen,  
gebratenen grünem Spargel, Chili, Knoblauch und Parmesanöl

# CREATIVE CATERING

## Vom Grill

Butterfischfilets

Rotes Meerbarbenfilet

Jakobsmuscheln

Lachsfilets

Garnelenspieße

Lachsforellenfilets

Thunfisch

Schwertfisch

Bratwürste

Krakauer

Marinierte Nackensteaks

Eichsfelder Blutwurst

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Hähnchenbrustspieße  
mit Schinken und Salbei

Entrecote vom Rind

Rinderhüftsteaks

Lammrückenmedaillons

Lammfilets

Hausgemachte Bifteki,  
gefüllt mit Schafskäse

# CREATIVE CATERING

## Dips und Soßen

Gartenkräuterdip

Mustard-Preiselbeer-Dip

Curry-Ingwer-Orangen-Dip

Kürbiskern-Rucola-Petersilien-Pesto

Hausgemachte Kräuterbutter

Asia-Dip

## Dessert

Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren und Himbeerpürree

Tiramisu

frischer Obstsalat

Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten  
Walnüsse und Feigensenfsoße

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanillesoße

Crème Brûlée  
mit Portweinpflaumen

Mascarponecrèmequark  
mit Balsamico-Erdbeeren

Mango-Mascarponecrèmequark

Kokos-Panna-Cotta  
mit Ananas-Mangokompot

Mousse au Chocolate



## Beispielbuffet 1

### Antipasti + Fingerfood

Gegrillte Zucchini mit getrockneter Tomate, Feta  
und schwarzen Kalamata-Oliven

Leicht gegrillte Auberginenscheiben,  
mariniert mit Tomatenwürfeln,  
Basilikum und Knoblauch

Büffelmozzarella  
mit grünen Balsamico-Linsen

gegrillte Austernpilze und Champignons  
mit Rosmarin, frischer Petersilie  
und Walnußöl

Gegrillte Möhren mit Thymian, Orange  
und Orangenblütenhonig

Garnelensalat  
mit gegrilltem Gemüse

Carpaccio vom Rind  
mit Kürbiskernen, Pesto,  
und frischen Parmesan

Vitello Tonnato

Rucola  
mit Cherrytomaten, Kürbiskernen  
und Parmesanblättchen

Brotauswahl



### Hauptgang

Schweinefilet- und Hähnchenbrustmedaillons mit Schinken und Salbei,  
gratiniert mit frischem Parmesan

Lachsfilet und Rotbarbenfilets  
auf mediterranem Gemüse  
mit Weißweinsud

Wildreis  
mit gebratenem Gemüse

Backkartoffeln

### Dessert

Tiramisu

Basilikum-Panna-Cotta  
Mit frischen Erdbeeren  
und Himbeerpüree

Käseplatte mit frischem Obst,  
gerösteten Walnüssen  
und Feigensoße



## Beispielbuffet2

### Antipasti + Fingerfood

Gegrillte Zucchini mit getrockneter Tomate, Feta,  
schwarzen Oliven und Thymian-Chili-Öl

Weißer Rieserbohnensalat mit Lardo  
und Tomaten-Petersilien-Sugo

Cherrytomaten-Buffemozzarella-Spieße  
mit Kürbiskern-Rucola-Pesto

gegrillte Möhren mit Thymian und Orange  
und Orangenblütenhonig

Salat  
von gegrillten Pilzen  
mit grünem Spargel

weißer Balsamico-Schalotten  
mit frischen Lorbeerblättern

Auberginenröllchen,  
gefüllt mit Schafkäse, Thymian und Oliven  
in Tomatensoße

gegrillter Fenchel mit schwarzen Oliven,  
Grappa und Fenchelsalami

Salat  
mit Cherrytomaten, Pinienkernen  
und Parmesanblättchen



# CREATIVE CATERING

## Hauptgang

Spanferkelfilets mit Pesto  
im Schinkenmantel  
auf Frühlingsgemüse

Lammheule  
mit Rosmarinjus

Panzerotti, gefüllt mit Steinpilzen,  
gebratenen grünem Spargel, Chili, Knoblauch  
und Parmesanöl

Backkartoffeln mit Rosmarin, Thymian,  
Knoblauch und getrockneten Tomaten

## Dessert

Mousse au Chocolate

Käseplatte mit frischem Obst, gerösteten  
Walnüsse und Feigensenfsoße

Mango-Mascarponecremequark

## Grillbuffet 1

### Antipasti

Leicht gegrillte Auberginen,  
mariniert mit Tomatenwürfeln,  
Basilikum und Knoblauch

gegrillte gemischte Paprika  
in Tomaten-Chili-Balsamicosud

Büffelmozzarella  
auf grünen Balsamico-Linsen

### Salate

Rucola und Radicchio  
mit Erdbeeren, Pinienkernen  
und Parmesanblättchen

Asiatischer Nudelsalat

Bulgursalat gegrilltem Gemüse  
und Kichererbsen

Kartoffelsalat mit Dijonaise

Salat  
von gegrillten Pilzen  
und grünem Spargel

Backkartoffelsalat  
mit getrockneter Tomate, Feta  
und schwarzen Kalamata-Oliven  
und jungem Blattspinat

## Vom Grill

Hähnchenbrust  
mit Mandel-Walnuß-Pesto  
im Schinkenmantel

Rinderfilet

Lammfilets

Rote Meerbarbenfilets

Lachsfilet

Garnelen

Kartoffeln

## Dips und Soßen

Aioli

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 1

Sherry-Backpflaumen und Datteln  
im Schinkenmantel

hausgemachte Minifrikadellen  
mit Dijon-Aioli

Wurzelkernbruschetta  
mit Schinken, Rucola, frischen Parmesan  
und Mandel-Walnußpesto

Garnelenspieß  
mit gegrillter Zucchini

Bratpeperoni-Feta-Olivenspieß

Büffelmozzarella  
mit grünen Balsamico-Linsen

Crostini  
mit Lachstartar, Basilikum und Limonenöl

Bruschetta mit Käse,  
gerösteten Walnüssen  
und Feigensenfsoße

asiatische Hähnchenspieße  
mit Tandoori

Panna-Cotta  
mit Ananas-Blutorangenkompott  
und Mangopüree

## Fingerfood 2

Garnelenspieß  
mit gegrillter Zucchini

Bruschetta mit Ziegenkäse,  
gerösteten Walnüssen  
und Feigensenfsoße

Lachstartar  
mit frischem Spinat und Limonenöl  
auf Wurzelkerncrostini

Cherrytomaten-Büffelmozzarella-Spieße  
mit Kürbiskern-Rucola-Petersilien-Pesto

Kalbsrückenspieße  
mit grünem Spargel, frischen Shii-Take-Pilzen  
und Lardo

getrocknete Zimtaprikosen  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse  
und gerösteten Walnüssen

Thunfischpraline  
mit Sesam-Mandelhülle

gegrillte Gemüsespieße  
der Saison

Asiatische Mini-Bio-Bouletten  
mit Curry-Ingwer-Orangendip

Kräutercrepegefüllt mit  
Schafskäse-Oliven-Tapenade