



FLORIAN HARTER
cooking • catering

CATERINGMENÜ



Ob für eine festliche Familienfeier, eine Traumhochzeit, ein wichtiges Firmenevent, eine lockere Grillparty oder ein Essen in privater Runde - wir kreieren ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, kulinarisches Gesamtkonzept, bei dem keine Wünsche offen bleiben.

Als erfahrener Cateringanbieter mit hauseigener Konditorei sind wir Experten auf unserem Gebiet. Vertrauen Sie auf unsere professionelle Planung und Organisation und erwarten Sie Gerichte auf handwerklich höchstem Niveau. Damit Sie sich auf Ihrem Event entspannt zurücklehnen und mit Ihren Gästen die Party genießen können.



KONZEPT & ANGEBOT

Dank unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen von Anfang an mit kompetenter Beratung und einem professionellen Team zur Seite.

Unser "Rundum-sorglos-Paket" beinhaltet die Produktion Ihres Menüs, den reibungslosen Auf- und Abbau vor Ort sowie einen garantiert pünktlichen Service, der Ihren Gäste einen unvergeßlichen Abend bereiten wird.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unserem Cateringangebot inspirieren und nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

In einem persönlichen Gespräch klären wir alle Details und Sie erhalten anschließend ein unverbindliches, auf Ihre Party abgestimmtes Angebot.



HÄPPCHEN

Als Buffet oder Walking



Tatar vom heimischen Rind

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Tatar aus verschiedenen Waldpilzen

Praline vom heimischen Bergkäse im Pumpernickel Mantel

Gazpacho Andaluz

Kalbsrücken-Würfel / Thunfischsauce / frittierte Kapern

Garnele/ Erbsenpüree / Kokos

Thunfisch-Würfel / Sesammantel / Wasabimayo

Unsere Häppchen werden auf der Schieferplatte serviert.



MEHRGANG MENÜ

Exemplarische Auswahl für die
Frühlingssaison



VORSPEISEN

Feta und Tomate

Fluffige Fetacreme, buntes Tomatencarpaccio, Basilikum-Öl,
rosa Pfefferbeeren

Erdbeeren und Spargel

Heimische Erdbeeren, zweierlei Spargel, weiße Balsamico-Vinaigrette,
knackiger Rucola

Kalb und Thunfisch

Hauchdünner Kalbsrücken, frischer Thunfisch, Thunfischsauce,
knusprige Kapernäpfel

Spargel und Garnele

Grüner Spargel, Mango, Avocado, gebratene Riesengarnele

Lachsforelle gebeizt

Buttermilchmarinade, Schnittlauch-Öl, Forellenkaviar, Limettencreme

Cremiger Burrata

Mariniertes Gemüse, frische Kräuter, geröstete Pinienkerne

MEHRGANG MENÜ

Exemplarische Auswahl für die
Frühlingssaison



HAUPTGANG

Kalbsrücken

Rosa gebratener Kalbsrücken, Rosmarinsauce, knusprige Polentaschnitte, grüner Spargel,

Roastbeef

Im Ganzen gebratenes Roastbeef, Sauce Bernaise, Jus, saisonales Gemüse, neue Kartoffeln

Geflügelroulade

Sherryrahm, Kräuterrisotto, Rhabarberchutney

Gebratenes Doradenfilet

Tomaten-Basilikum, mediterraner Gemüse-Couscous

Spargelrisotto

Zweierlei Spargel, knuspriger Parmesan, getrocknete Tomaten

MEHRGANG MENÜ

Exemplarische Auswahl für die
Frühlingssaison



DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Erdbeer-Minz-Salat, cremiges Vanilleeis

Crème Brûlée

Orangen-Thymian-Salat, knusprige Streusel, Limettensorbet

Variation von der heimischen Erdbeere

Weiße Schokoladenmousse

Himbeergel, Mango

BUFFET FLEISCH



Rinderfiletsteak vom heimischen Rind

Rinderrückensteak

Flanksteak vom US-Rind

Steak vom Iberico-Schweinerücken

Kalbsrückensteak mit Kräutermarinade

Lammkarree

Hähnchen in Kokos-Curry-Marinade

Auswahl verschiedener Bratwürste

BUFFET

FISCH & MEERESFRÜCHTE



Frisches Thunfischsteak in Teriyaki-Marinade und geröstetem Sesam

Doraden-Filets

Schaschlik von Lachs und Jakobsmuschel

Garnelen auf Zitronengras und Ingwer

BUFFET

SAUCEN & DIPS



Avocado-Creme

Knoblauch-Dip

Kräuter-Sauerrahm-Dip

Grober Senf

BBQ-Sauce

Ketchup von sonnengetrockneten Tomaten

Aprikosen-Rosmarin-Chutney

BUFFET

SALATE & BEILAGEN



Kartoffel-Spargel-Salat (saisonal)

Orientalischer Couscous-Salat mit Radieschen

Toskanischer Brotsalat

Bunter Tomatensalat mit Basilikum-Marinade

Salat mit Wassermelone / Avocado / Feta / Minze / gerösteten Pistazien

Eingelegtes Gemüse

Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern

Krautsalat mit geräucherten Speckwürfeln

Rosmarin-Kartoffeln

Gegrillter Romanasalat mit Birnen-Marinade und Parmesan

Reichhaltiger Brotkorb

BUFFET

VEGETARISCH



Gefüllte Riesenchampignons

Halloumi-Käse im Zucchini-mantel

Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous

BUFFET

DESSERT

Aus unserer hauseigenen Konditorei



Gelatobox gefüllt mit 4 Sorten feinstem Konditoren-Eis

Auswahl an Macarons

Tartelettes mit saisonalen Früchten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / cremiges Vanilleeis /
marinierte Waldbeeren

Blätterteig Mille Feuille / luftige Vanillecreme / Erdbeer-Minz-Salat

Limettentörtchen / fluffiges Baiser / Haselnuss-Eis

ANFRAGE

Unser Menü gefällt Ihnen?

Für ein unverbindliches Angebot schicken Sie bitte Ihre AUSWAHL mit GÄSTEZAHL und VERANSTALTUNGSDATUM per E-Mail an mail@florianharter.de

Wir kalkulieren für Sie daraus einen Pauschalpreis pro Gast.

Haben Sie noch Fragen oder einen besonderen Wunsch?

Melden Sie sich gerne bei uns, damit wir Ihre Veranstaltung zu einem gelungenen Fest machen können.

Florian Harter
Baierplatz 4
82131 Stockdorf

Tel 0160/ 97 37 28 52
E-Mail mail@florianharter.de



FLORIAN HARTER
cooking • catering

