



Le Traiteur

•CUISINE•

Herzlich Willkommen...

... in der Genusswelt von Le Traiteur! Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Angebote interessieren! Mit unseren Produkten, unserem Service und unseren weiteren Dienstleistungen möchten wir dazu beitragen, dass Ihre Feier, Ihre Veranstaltung oder Ihr Event zu etwas ganz Besonderem wird.



Qualität, Verlässlichkeit und Termintreue sind die Stützpfeiler, um die herum Sie Ihre ganz individuelle Feier zusammenstellen können. Neben unserem hochwertigen Catering-Angebot organisieren wir auf Wunsch auch gern alles, was zu einer gelungenen Party bzw. Veranstaltung gehört: Räumlichkeiten, Tische und Stühle oder Bänke, Geschirr, Besteck und Gläser, Service, Musik, Beleuchtung, Unterhaltung, Präsentationstechnik, Blumenschmuck und Dekoration. Natürlich können Sie auch nur einzelne Module herausgreifen und buchen.

In dieser Broschüre finden Sie eine Übersicht unseres kulinarischen Angebotes. Wir hoffen, dass das Richtige für Sie dabei ist und beraten Sie gern über alle weiteren Optionen und Dienstleistungen. Unser Ziel ist ein zufriedener, entspannter Gastgeber und begeisterte Gäste. Dafür arbeiten wir nach dem Leitspruch:

**Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Gäste,
wir kümmern uns um alles Andere!**

Ihr Team von Le Traiteur

Rustikal belegtes ½ Brötchen oder verschiedene Sorten
Graubrot wie z. B. Speck-, Zwiebel- oder Nussbrot belegt mit

Kochschinken	
rohem Schinken	
Kassler	
geräucherter Putenbrust	
Salami	
Emmentaler	
Gouda	€ 1,60

Gourmetschnittchen belegt und fein ausgarniert mit

Lachs	€ 2,50
Roastbeef	€ 2,50
Parmaschinken	€ 2,50
Französischen Käsesorten	€ 2,20
Camembert	€ 2,20
Tomate, Mozzarella, Ruccola, Pesto	€ 2,20

Italienische Focaccia-Ecke mit mediterranem Frischkäse

mit Tomate, Mozzarella, Rucola	€ 2,80
mit Serranoschinken, Rucola	€ 2,80
mit italienischer Salami, Rucola	€ 2,80
mit gekochtem Schinken, Rucola	€ 2,80

Französisches Baguette garniert mit Tomate, Salat und
Mayonnaise und belegt mit

Käse und gekochtem Schinken	€ 2,50
Salami und Käse	€ 2,50
Kräuterfrischkäse, Serrano	€ 2,60
Thunfisch, Zwiebel, Ei, mediterranem Dip	€ 2,80
Schinken und Kräuterrührei	€ 2,80
Mozzarella, Tomate, Ruccola, mediterraner Dip	€ 3,00
Vegetarisch, Antipastigemüse, Tomaten-Kräuter- Dip	€ 3,50
Roastbeef, Ei, Sauce Tatar	€ 4,00
Räucherlachs, Gurke, Meerrettich	€ 4,00
Graved Lachs, Ei, Honig-Dill-Creme	€ 4,00

Sandwich-Ecke mit Kräuterremoulade

mit Gouda und Tomate	€ 1,80
mit Pute und Ei	€ 1,80
mit Salami und Käse	€ 1,80
mit Schinken und Käse	€ 1,80
mit Thunfisch	€ 1,80
mit Chicken Curry	€ 1,80
mit Hähnchenbrust	€ 1,80



Canapee „Old School“, fein ausgarniert mit

Gouda	€ 2,80
Gekochtem Schinken	€ 2,80
Rohem Schinken	€ 2,80
Mailänder Salami	€ 2,80
Serranoschinken	€ 2,80
Französischen Käsesorten	€ 3,00
Roastbeef auf Colw Slaw	€ 4,50
Lachs mit Graved Sauce	€ 4,50
Forellenfilet mit Meerrettich Käse Creme	€ 4,50
Black Tiger Shrimps	€ 5,00
Thunfisch auf Wakame Salat	€ 5,50
Schweinefilet auf Frühlingzwiebelsalat	€ 5,00
Rinderfilettranchen auf Sauce Tatar	€ 5,50
Tranchen vom Rehrückenfilet auf Waldorfsalat	€ 5,50

Fingerfood

Tomate, Mozzarella	
Melone, Serrano	
Mailänder Salami, Olive	
Feige, Schinken	
Lachs, Gurke	Stück € 2,30

Cocktailschiffchen mit

Lachs-Dill-Mousse	
Enten-Orangen-Mousse	
Krebsfleisch-Mousse	Stück € 2,20
Mini Wrap „BBQ cick‘n“	Stück € 1,70
Mini Wrap „Lemon chik‘n“	Stück € 1,70

Minipizza Prosciutto
Minipizza Salami

Stück € 1,60

Kleine runde Weißbrot-scheiben mit

Fetakäse und Spinat
Käse und Tomaten
Salami und Paprika

Stück € 1,60

Mini Quiche

Lauch
Spinat
Pilz
Lachs

Stück € 1,60

Fisch

Garnelen im Knusperteig
Garnelen im Kartoffelteig
Scampi mit Reismudelpanade
Räucherlachsroulade
Seafood Spieß

Stück € 1,70

Stück € 1,50

Stück € 1,50

Stück € 1,50

Stück € 1,70

Vegetarisch

Pizzette Spinat
Pizzette Champignons

Stück € 1,50

Vegetarische Fingerfoodmischung
Vegetarische Frühlingsrolle
Asia Stick Thai Veggy

Stück € 1,50

Stück € 1,60

Stück € 1,50

Meeresfrüchtemischung
Sortiment 60 Stück

Shrimpsbällchen
Shrimps im Teigmantel
Shrimps paniert
Seafood- Teigtäschchen

Stück € 1,80

German Tapas
Sortiment 98 Stück

Tortilla- Flammkuchen
Leberkäs mit Brezelroulade
Rindfleisch in Meerrettich
Sauerkraut und Kassler

Stück € 1,50

Buntes Fischspieß-Seafood
Sortiment 45 Stück

Lachs und Shrimps
Kingklip mit Preiselbeeren
Scampispieß Toscana

Stück € 2,00

Warmes Fingerfood

Chick'n Tondai Stick
Chick'n Oriental Stick

Stück € 1,60

Stück € 1,60

Chick'n Pineapple Stick
auf Bambus mit Ananas

Stück € 1,60

Chick'n Sweet Pepper Stick
Aufgerolltes süß scharfes Hähnchenbrustfilet
auf Bambusspieß gefüllt mit Paprika

Stück € 1,60

Chik'n Double Stick Mediterran
mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet

Stück € 1,60

Chick'n Double Stick Sweet Chili

Stück € 1,60

Hähnchenspießmischung
Sortiment 45 Stück

Hähnchenspieß mit Erdnussmarinade

Stück € 1,50

Hähnchenspieß mit Kurkuma Ananas

Stück € 1,50

Hähnchenspieß mit Paprika Olive

Stück € 1,50

Hähnchenfilet Spieß „Pusta“, Paprika, Zwiebeln

Stück € 1,50

Hähnchenfiletspieß Bali, exotisch mariniert

Stück € 1,50

Hähnchenspieß mit Sojasauce

Stück € 1,50

Hähnchenspieß mit Chilisauce

Stück € 1,50

Lammspieße

Lammspieß mit Honig

Stück € 1,80

Lammspieß unter Kräuter Kruste

Stück € 2,20

Mini-Frühlingsrollen

Hähnchenbrustfilet

Rindfleisch

Stück € 1,60

Fleischiges „Rustikal“

Partyfrikadellen

Partybifteki

Hacksteakröllchen Balkan Art

Schweinehackmedaillons mit Fetakäse

Stück € 1,50

Kleine Schinkensterne

Stück € 1,70

Pikante Plunderteig-Minis

Gemüse

Würstchen

Mexico mit Paprika und Schinken

Lauchzwiebel und Schinken

Stück € 1,50

Fingerfood Dips

Sweet Chili Sauce

BBQ Sauce

Mango-Dip

Salsa

Curry-Dip

Senf-Dill-Sauce

1 L / € 8,50



Aus dem Eintopfessel...

Erbsensuppe mit Wursteinlage
Linsensuppe mit Wursteinlage
Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage

1L/€ 8,00 ab 50L 1L/€ 7,50

Grünkohl "Bürgerlich"
Wirsing "Bürgerlich"

1L/€ 10,00 ab 50L 1L/€ 9,50

Italienische Minestrone
Möhrengemüse „Bürgerlich“
Graupensuppe mit Wursteinlage
Bohneneintopf mit Kasslerwürfel

1L/€ 9,00 ab 50L 1L/€ 8,50

Dazu...

Kassler Nacken 160 gr	€ 3,20
Bockwurst	€ 1,60
Mettwurst	€ 1,80
Gekochter Schweinebauch	€ 2,80
Frikadelle 180 gr.	€ 2,80

Chili con Carne	p.P/ € 5,00
Lasagnesuppe	p.P/ € 5,00
Käse Lauchsuppe mit Hackfleisch	p.P/ € 5,00
Gyrossuppe	p.P/ € 5,00
Roter Linseneintopf mit Blattspinat	p.P/ € 5,00

Suppen

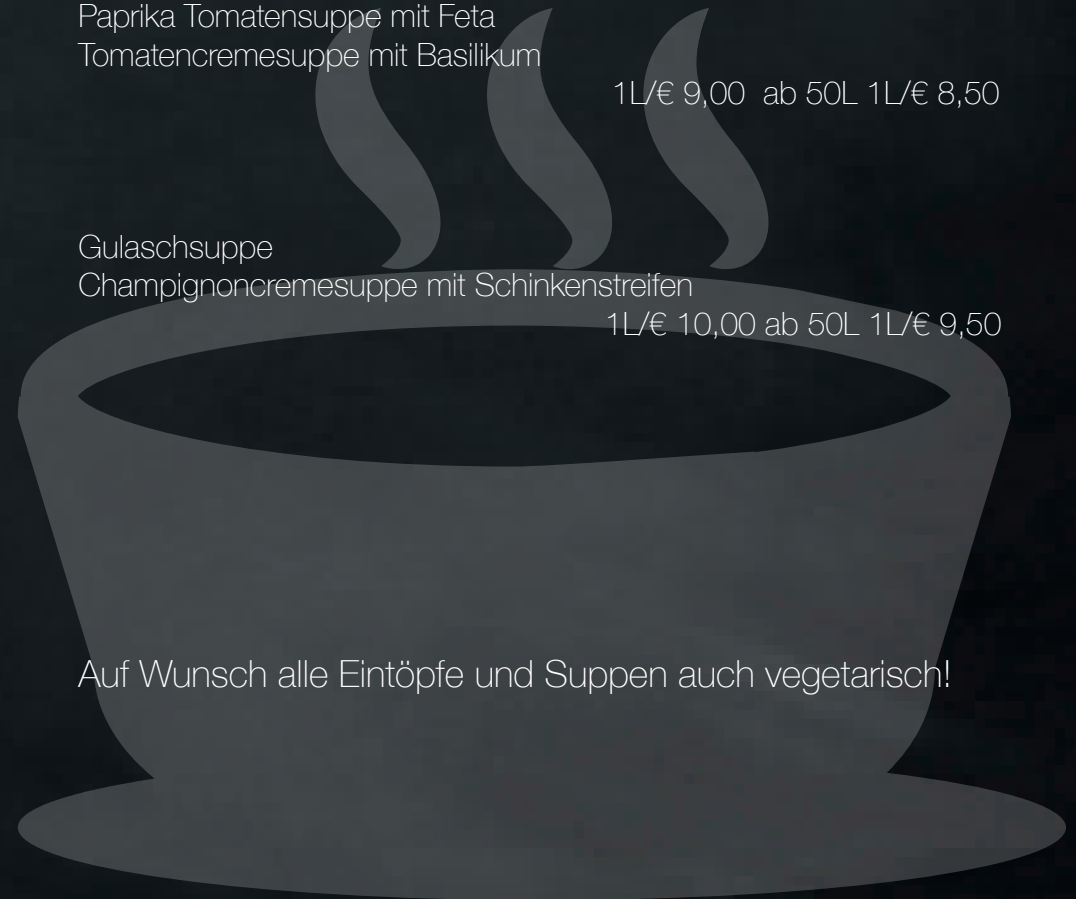
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 1L/€ 8,50 ab 50L 1L/€ 8,00

Chinesische Hühnersuppe
Brokkolicremesuppe mit Schinkenstreifen
Möhren-Ingwer-Suppe
Süßkartoffelsuppe
Blumenkohl-Curry-Suppe
Kürbissuppe mit Ingwer
Feine Erbsensuppe mit Koriander
Maronen Sellerie Suppe
Spargelcremesuppe
Paprika Tomatensuppe mit Feta
Tomatencremesuppe mit Basilikum

1L/€ 9,00 ab 50L 1L/€ 8,50

Gulaschsuppe
Champignoncremesuppe mit Schinkenstreifen
1L/€ 10,00 ab 50L 1L/€ 9,50

Auf Wunsch alle Eintöpfe und Suppen auch vegetarisch!





Nudelgerichte

Frische Pasta nach Wahl:

Spaghetti, Penne, Farfalle, Fusilli,

Makkaroni, Vollkornspirelli

Pasta „Bolognese“	€ 8,50
Pasta mit Kräuter- oder Tomaten-Pesto	€ 8,00
Pasta „Arrabiata“ mit feuriger Tomatensauce	€ 8,00
Pasta „Tonno“ in Thunfischtomatensauce	€ 8,80
Pasta mit Gorgonzolasauce	€ 8,80
Pasta mit Blattspinat, Kirschtomaten und Käsesauce	€ 8,50
Pasta „Carbonara“ mit Speck in Parmesan-Ei-Sauce	€ 8,80
Pasta „Mediterran“ mit Scampis und Gemüse	€ 12,50
Tortellini „Carne“ mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce	€ 8,80
Tortellini „Formaggio“ mit Käsefüllung in Käsesauce	€ 8,80
Tortellini Gratin mit Brokkoli und Putenstreifen	€ 9,50
Raviolini „Poulet“ mit Hähnchenfüllung in Tomatensauce	€ 8,80
Raviolini „Spinaci“ mit Spinatfüllung in Käsesauce	€ 8,80
Lasagne „al Forno“	€ 9,00
Lasagne „Spinaci“ mit Käseweißweinsauce	€ 9,50
Lasagne „al salmone“ mit Blattspinat, Hummersauce	€ 12,50

Vom Schwein

Schweinenackenbraten mit mediterraner Kräuterkruste	1 Kg/ € 19,50
Spießbraten in Altbier-Zwiebel-Sauce	1 Kg/ € 19,50
Schweinerücken-Krustenbraten mit Honig-Zwiebel-Sauce	1 Kg/ € 20,00
Gefüllter Schweinenackenbraten mit Mett und Zwiebeln	1 Kg/ € 20,50
Kassler mit Burgundersauce	1 Kg/ € 19,00
Kassler „Hawaii“ mit Ananas und Käse	1 Kg/ € 21,00
Kassler „Winzer Art“ mit Trauben, Speck und Zwiebeln	1 Kg/ € 21,00
Schweinerückensteak „Madagaskar“ mit Pfeffersahnesauce	€ 8,50
Schweinefiletgeschnetzeltes in Apfel-Calvados-Sauce	€ 9,50
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ vom Schwein	€ 8,50
Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ in Pfeffer-Cognac-Sauce	€ 10,50
Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen à la creme	€ 11,00
Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Mozzarella in Oliven-Tomaten-Sauce	€ 11,00

Vom Rind

Sauerbratengulasch vom Rind	1 Kg/ € 27,00
Rindersauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinensauce	1 Kg/ € 27,00
Rinderschmorbraten „Burgunder Art“ Tafelspitz	1 Kg/ € 24,00
mit Meerrettichsauce oder Gemüsebrühe	1 Kg/ € 24,00
Rindergulasch „Ungarisch“	1 Kg/ € 26,00
Roastbeef mit Sauce Bénaise	1 Kg/ € 50,00
Rinderfiletbraten Sauce Choron/Bénaise	1 Kg/ € 60,00
Rinderfilet „Wellington“ in Champignonkräuterbett	1 Kg/ € 65,00
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Perlzwiebeln, Gewürzgurkenstreifen und Paprikastreifen in Paprikarahmsauce	€ 9,50
Rinderfiletgeschnetzeltes „France“ mit Champignons und Grünen Bohnen in Pommery-Senf-Sauce	€ 16,50
Rinderroulade „Hausfrauen Art“	Stück € 5,00
Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce	€ 9,50
Kalbsgeschnetzeltes in Waldpilzsauce	€ 8,50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	€ 10,80
Kalbsrückensteak mit grünem Spargel und Champignons überbacken	€ 12,50
Kalbsrückensteak mit Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 12,50

Osso Buco
Kalbshaxenscheiben in Tomatengemüseragout € 12,50

Ochsenbrust
mit Meerrettichsauce oder Gemüsebrühe 1 Kg/ €26,00

Lammragout „Le Traiteur“
in Wurzelgemüsesauce € 8,50

Lammhaxe
in Tomatengemüsesauce € 10,50

Wild aus eigener Jagd

Rehragout
mit Champignons in Preiselbeerrahmsauce € 9,80

Rehkeulenbraten
in Cassis-Schokoladen-Sauce € 12,80

Rehrückenmedaillons
in Wallnuss-Kirsch-Sauce € 18,50

Wildschweinragout „Toskana“
mit mediterranem Gemüse € 10,50

Wildschweinragout mit Mischpilzen € 10,50

Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce € 10,50

Sauerbratengulasch vom Wildschwein € 10,50

Hausgemachte Wildbratwurst € 4,00

Hausgemachte Wildfrikadelle € 4,50

Geflügel Gerichte

Putengeschnetzeltes „Indisch“
mit Früchten in Curryrahmsauce € 7,50

Putensteak mit Ratatouille € 8,50

Putensteak mit Tomaten-Oliven-Sauce € 8,50

Putensteak mit chinesischem Wok Gemüse € 8,50

Hühnerfrikassee
mit Champignons in Rieslingsauce € 8,50

Hähnchentopf „Le Traiteur“
in Orangen-Pfeffer-Sauce € 9,50

„Piccata“ von der Hähnchenbrust
in Parmesaneihülle € 6,50

Hähnchenfilet „Cordon bleu“
mit Paprikarahmsauce € 7,50

Hähnchenfiletsteak mit Paprikarahmsauce € 9,50

Hähnchenfiletsteak mit Gorgonzolasauce € 8,50

Hähnchenfiletsteak mit Ratatouille € 8,50

Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Pfannengemüse € 8,50

Hähnchenbrustfilet-Spieß
mit Paprika und Zwiebeln € 8,50

Hähncheninnenfilet in Pestosauce € 8,50

Hähncheninnenfilet „Orientalisch“
mit Blattspinat und Cashewkernen in Currysauce € 8,80

Hähnchen Curry Gebratene Hähnchenbruststücke in einer leicht pikanten Currysauce mit Zwiebeln, Pilze, Bambussprossen, Prinzessbohnen und Karotten	€ 8,80
Hähnchen Süß-Sauer Gebratene Hähnchenbruststücke in einer süßlichen fruchtigen Sauce mit roter Paprika, grüner Paprika, Ananas und Zwiebeln	€ 8,80
„Nasi Goreng“ Gebratener Reis mit Hähnchenstreifen und zartem Gemüse	€ 7,50

Fisch und Co

Ganzer Salm gefüllt mit Kräutern und Oliven
Ganzer Salm mit provenzalischer Kräuterkruste
Salmsteak auf Blattspinat mit Hummerschaumsauce
Schollenfilet in Eihülle auf Tomatensugo
Piccata vom Seelachs
Lottemedaillons in Rieslingsauce
Gegrilltes Zanderfilet an Rieslingsauce
Lachsragout mit Spargel in Hummersauce
Flusskrebsragout mit Champignonköpfen und grünem Spargel
Geschmorte Calamaris mit Aioli
Gambapfanne mit Zwiebeln, Oliven und Kräutern
Ganze gegrillte Dorade gefüllt mit mediterranen Kräutern

Tagespreise

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Spinatgratin	€ 7,50
Kartoffel-Gemüseauflauf	€ 7,80
Vegetarische Gemüselasagne	€ 7,80
Vegetarisches Rigatoni-Gemüse Gratin	€ 7,80
Nudelaufauf mit italienischem Pfannengemüse, Tomatensauce und Mozzarella überbacken	€ 8,50
Gemüsespieß an Folienkartoffeln mit Sour Cream	€ 9,50
Vegetarische Bolognese mit Pasta nach Wahl	€ 7,50
Spanische Gemüse-Reis-Pfanne	€ 7,80
Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse, Champignons und Rahmsauce	€ 7,80
Gnocchipfanne mit mediterranem Gemüse, Oliven,frischen Kräutern und Pesto	€ 8,80

Gemüsebeilagen

Brokkoli
Spargel (Saison)
Grüner Spargel (Saison)
Blumenkohl
Romanesco
Kohlrabi
Kohlrabi à la creme
Karotten karamellisiert
Ratatouille Gemüse
Buntes Paprikagemüse
Paprika-Mais-Zwiebelgemüse
Gedünsteter Wirsing
Wirsing à la creme
Blattspinat
Mangold
Kaiserschoten
Austernpilze
Gedünstete Champignons
Frische Pfifferlinge
Gedünstete Shitakepilze
Bohnen im Speckmantel
Butterbohnen
Cordialgemüse
Leipziger Allerlei
Mais-Kidneybohnen mit Frühlingszwiebeln
China-Wok-Gemüse
Rotkohl
Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln
Champagnerkraut

dazu:

Sauce Hollandaise 1 L/ € 6,50

Sauce Bernaise 1 L /€ 8,50

€ 2,20

Beilagen

Mediterrane Ofenkartoffel € 2,80
Salzkartoffeln € 2,80
Kartoffeldrillinge € 2,80
Kleine gebratene Kartoffeln € 2,80
Kartoffelgratin 1 Kg/ € 9,50
Rösti Taler € 2,90
Folienkartoffel mit Sour Cream € 4,00
Boullion Kartoffeln € 2,80
Bäckerinkartoffeln € 2,80
Bratkartoffeln € 2,80
Kartoffelpüree € 2,80

Nudeln

Fusili, Rigatoni, Spaghetti, Macaroni € 2,50
Vollkornnudeln € 2,60
Miniravioli € 2,80
Gnocchi € 2,70
Schupfnudeln € 2,70
Spätzle € 2,60
Knödel (2 Stück) € 3,00

Reis

Reis € 2,60
Basmatireis € 2,60
Gemüsereis € 2,80
Curryreis € 2,60
Wilder Reis € 2,60

Party Salate 1kg

Kartoffelsalat	€ 12,00	Thunfischsalat	€ 27,00
Speckkartoffelsalat	€ 11,50	Krautsalat	€ 12,00
Grillmeisterkartoffelsalat	€ 16,00	Asiatische Coleslaw	€ 13,00
Tex-Mex-Kartoffelsalat	€ 16,00	Apfel-Cranberry Coleslaw	€ 16,00
Office-Kartoffelsalat mit Gurkendressing	€ 18,00	Griechischer Coleslaw	€ 16,00
Grüner Kartoffel-Spargelsalat	€ 22,00	Herbstsalat mit Birnen, Walnüssen und Bacon	€ 22,00
Nudelsalat	€ 13,00	Mega Powersalat mit Sonnenblumenkernen	€ 22,00
Tortellinisalat	€ 19,00	Wassermelonen Gurken Salat mit Feta	€ 22,00
Pennesalat al Tonno	€ 20,00	Melonen Paprikasalat mit Rauchmandeln	€ 22,00
BBQ Pastasalat	€ 21,00	Melonensalat mit Ahornsirup, Speck, Crouitans	€ 22,00
Cookadoo Glasnudelsalat	€ 22,00	Spargel-Mango-Salat	€ 28,00
Nudelsalat mit Fetadressing	€ 21,00	Marokkanischer Brotsalat	€ 22,00
Chili-Couscoussalat mit Kräuteraprikosen	€ 22,00	Brotsalat mit Mozzarella	€ 23,00
Couscoussalat mit frischer Minze	€ 23,00	Tomaten-Gurkensalat	€ 16,00
Bulgursalat mit getrockneten Früchten	€ 22,00	Möhrensalat	€ 15,00
Feldsalat mit Mozzarella und Granatapfel	€ 22,00	Brokkolisalat mit Mais und Schinkenstreifen	€ 18,00
Röstgemüsesalat	€ 21,00	Zucchini-Spinat-Salat mit Erdnüssen	€ 18,00
Rucola mit Erdbeeren und Parmesan	€ 22,00	Salat "Caprese"	€ 24,00
Rucola mit Avocado und Walnüssen	€ 26,00	Griechischer Salat mit Fetakäse	€ 21,00
Bean-Salat mit Dill und Ziegenkäse	€ 22,00		
Bohnensalat mit Feta	€ 21,00		
Waldorfsalat	€ 18,00	Salatvariationen von Blattsalaten mit Dressing	
Geflügelsalat	€ 21,00		
Rindfleischsalat	€ 28,00		
Heringssalat	€ 27,00		
Matjessalat	€ 27,00		
Flusskrebssalat	€ 42,00		

Pro Person € 2,80



Desserts shooter

Karamellpudding
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstcocktail
Frischer Obstsalat
Tiramisu im Glas
Milchreis mit Früchten
Panna Cotta mit Beeren
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat

Vanillejoghurt mit frischen
Erdbeeren (Saisonal)
Schokoladenpudding
Vanillepudding
Rote Grütze mit Vanillesauce
Waldfruchtquark mit Beeren
Cantuccinicreme mit Himbeeren
Brownie-Crumble mit
Heidelbeeren

stk. € 2,20

Süßes Fingerfood

Mini Plunderteig

mit Marzipan
mit Pudding
mit Birnen-Kakaocreme
mit Quark-Mohnfüllung
mit Pecanuss

Stück € 1,60

Mini Kuchenstücke

Käse-Mandarine
Apfelstreusel
Donauwelle
Birnenstreusel
Kirschstreusel

Stück € 1,30

Mini Blätterteig

Creme-Krone
Himbeer-Krone
Apfel-Krone
Zimt-Schnecke

Stück € 1,60

Mini Mix Süß

Schokoschnitte
Nougat-Vanille-Schnitte
Himbeer-Quark-Schnitte
Kirsch-Vanille-Schnitte

Stück € 1,35



Fine Food Line

Ideal für Empfänge, Präsentationen oder Eröffnungen
In kleine Gläschen oder auf kleinen Tellern angerichtete Speisen

Etwas Flüssiges

Chili-Gazpacho mit Sauerteig Croutons
Rote-Beete-Suppe mit Orangen und Joghurt
Safran-Kokos-Suppe mit Garnelen
Gelbe Linsensuppe mit Pflaumen und Aprikosen
Rote Currysuppe mit Kürbis und knusprigen Schalotten
Pecorino Suppe mit Fleischbällchen
Ingwer-Tomaten-Suppe
Sellerie-Milchshake mit Schinkenspeck
Wassermelonen-Gazpacho
Kartoffelcreme mit Trüffel Fond und Coppa
Kürbiscreme mit Ingwer und Orangen

Etwas Festes

Makkaroni mit Rapunzel, Roquefort und Birnen
Duo von Gorgonzola und Schinkenspeck
Lamm mit Wurzelgemüse, Meerrettichcreme und Minze
Feines Rindfleischsülzchen
Kartoffelterrinen mit Münsterkäse
Farfalle mit feinem Gemüse
Glasnudelsalat mit Pfefferhähnchen
Dinkelsalat mit Anchovis, Minze und Pecorino
Crumble „Nizza Art“ mit Ziegenkäse
Italienisches im Glas
Ziegenkäse mit getrockneten Früchten Tomaten
Zucchinikaviar mit Parmesancreme
Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art
Blutwurst mit Spekulatius und Gewürzbanane
(saisonbedingt)
Bulgur mit Entenbrust auf orientalische Art
Feta mit Tomatencoulis
Garnelen an Frischkäse und Curry-Mango
Jakobsmuschel mit Blutwurst und grünem Apfel

Rote Linsen mit Gänseleber und rohem Schinken
Ziegenkäse mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust
Linsenschaum mit Marone und Räucherwurst
Lammspieße mit Kreuzkümmel und Salat
von roten Zwiebeln
Kurzgebratene Zimt-Ente mit Mongo-Chutney
Kurzgebratenes Rindercarpaccio mit Aceto Balsamico
Kurzgebratener Thunfisch mit Sesam
an GurkenApfelstiften
Nachos mit Krebsfleisch und Tomatensalsa
Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer und Dill
Grüner Spargel in Serranoschinken
Zucchiniröllchen mit Minze, Chili und Ziegenkäse
Gorgonzola-Crostini mit gebratenem Knoblauch
Mini-Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat
Feigen mit Serranoschinken und Frischkäse
Bresaiola-Birnen-Röllchen

Etwas Süßes

Brownie-Crumble mit Heidelbeeren und Rahm
Honigäpfel mit Gewürzkuchen
Exotische Früchte mit Kokoscreme
Tiramisu im Glas
Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius
Karamellisierte Bananen mit Palmitos und Creme
Panna Cotta mit Beeren
Irish Coffee-Creme mit Schokoplättchen
Delice „Café Noir“
Mousse au Chocolat „Surprise“
Feine Schokoladen-Charlotte
Aprikosenmousse mit Ingwer und Gewürzkuchen
Amarettini-Himbeer-Traum
Joghurtcreme mit Aprikosen und karamellisierten Walnüssen
Cantuccinicreme mit marinierten Kirschen
Honig Ananas mit Mascarpone
Mini Crumble aus Pfirsichen und Himbeeren
Lebkuchencreme an frischen Feigen

Deftiges Löffel- und Gabelbuffet

Eignet sich hervorragend für Standpartys, Richtfeste, Eröffnungsfeiern, etc. Alle Speisen werden auf kleinen Teller oder in kleinen Schüsseln von der Servicekraft serviert!

Kleine Bockwurstchen mit Linsensuppe
Deftige Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe
Ingwer-Kürbiscreme mit Kräutercroutons
Hausgemachte Erbsensuppe mit Pökelfleisch

Auf kleinen Mittelteilern serviert

Geflügelsalat „Le Traiteur“
Geflügelsalat mit Champignons und Ananas mit Mayonnaise
Vitello Tonnato mit Thunfisch Sauce
Matjessalat „Bergmanns Art“ mit Äpfeln und Nüssen
Kartoffelsalat mit Pesto und Streifen vom Serranoschinken
Thunfischsalat „Nicoise“
mit grünen Bohnen, Oliven und Thunfisch
im klaren Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Schweizer Wurstsalat mit Leberkässtreifen, Emmentaler
und roten Zwiebeln in klarem Dressing
Rindfleischsalat „Zigeuner Art“ -feuriger pikanter Salat mit
Paprikastreifen und Perlzwiebeln in Paprikatunke

Warme Speisen

Essener Currywurst mit Toast
Minifrikadellen mit Zigeunersauce und Kartoffeldrillingen
Sauerkraut-Schupfnudelpfanne mit Mettwurststückchen
Sauerkraut „Bürgerlich“ mit Leberkäsnuggets

Nackensteak „Steiger Art“ in Altbierzwiebelsauce
an Kartoffeldrillingen
Kasslerbraten mit Kartoffelpüree an Zwiebel-Apfel-Stipp
Ungarischer Saftgulasch mit Spätzle
Westfälischer Pfefferpotthast mit kleinen Schmörchen
Mini Haxe mit warmem Speckkartoffelsalat
Sauerbratengulasch mit Miniknödeln
Kleine Bratrollmöpfe mit gebratenen Kartoffeldrillingen
Cevapcici auf Djuvec Reis
Kartoffel-Porree-Hackfleisch-Gratin
Kleines Jägerschnitzel mit Gratinkartoffeln

Dessertauswahl in kleinen Gläsern mit Löffeln

Bayrisch Creme auf Beerencocktail
Schokopudding auf Birnenkompott
Zimtcreme mit Apfelkompott
Grießflammeri auf Pfirsichwürfeln
Joghurtcreme auf Sauerkirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Gelbe Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu auf Amarettinikeksen
Vanillecreme mit Himbeeren
Italienische Stracciatellacreme mit Schokostückchen
Obstsalat
Honigjoghurt auf Ananassalat

Preis pro Person auf Anfrage

unsere

Büfflets

Flying Büffet „Le Traiteur“

Hausgeräucherter Wildschweinschinken
auf Linsensalat in Aceto Balsamico

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise

Pochiertes Salmfilet „Bellevue“ an grünem
Spargel-Tomaten-Salat

Crêpes Räucherlachsroulade gefüllt mit Frischkäse auf Rucola

Pochierte Salmwürfel auf Joghurt-Limonen-Sauce
mit Basilikum

Marinierte Cherrytomaten und kleine Mozzarellakugeln
mit Kräuterpesto

Flusskrebse auf Avocado-Ananas-Salat mit Cocktailsauce

Geräucherter Schwertfisch auf Antipastisalat

Scampi im Reismantel auf asiatischem Gemüsesalat

Wildpastete mit Sauce Cumberland an Frisésalat
mariniert mit Kartoffeldressing

Edelfischterrinen an Sauce Verte mit Feldsalat
an Tomatenvinaigrette

Zarte Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Ingwer-Curry-Medaillons vom Victoriabarsch
auf chinesischem Glasnudelsalat

Geräuchertes Forellenfilet auf westfälischem Apfel-Lauch-Salat
Endiviensalat mariniert mit Tranchen
von der geräucherten Schillerlocke

Hausgemachter Graved Lachs mit Honig Creme fraiche
auf Reibeküchlein

Marinierter Scampispiß in Chili-Knoblauch-Sauce
an Baguette

Italienischer Parmaschinken auf Salat von der Honigmelone
in Orangenvinaigrette

Rucolasalat mit frischen Erdbeeren und gehobeltem
Parmesan an Aceto Balsamicocreme

Bruschetta geröstetes Weißbrot mit feinen Tomatenwürfeln,
Olivenöl, Zwiebeln und Basilikum

Schweinefiletmedaillons im Sesammantel auf Zuckerschotensalat
und Tomatenwürfeln in weißem Balsamico

Warme Speisen

Sauerbratengulasch vom Wildschwein
mit Minikartoffelknödeln

Geschnetzeltes aus der Rehkeule in Preiselbeerrahmsauce
mit gebratenen Schnupfnudeln

Rehmedaillons auf Walnusskirschrahmsauce an
geschmortem Jägerkohl mit Kartoffelknödeln

Hirschedelgulasch mit Waldpilzen, dazu frische Spätzle

Hirschmedaillons mit Thymian Balsamico-Jus
an Wirsingrahmgemüse und Knöpfli

Hirschkalbgeschnetzeltes „Winzer Art“ mit glacierten Mandeln
und Trauben an Kartoffelgratin

Boeuf „Bourguignon“ Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln
in Rotweinsauce mit Maccaire Kartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsauce an Boullionkartoffeln

Zartes Kalbsfrikassee mit Champignonscheiben,
grünem Spargel und Flusskrebse
in Hummersauce an gemischtem Reis

Roastbeef „Englisch“ mit Sauce Bernaise
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
dazu Rotkohl und Miniknödel

Hüftgeschnetzeltes „France“ vom Rind mit Bohnen,
Champignons in Pommerysenfsauce, dazu kleine Reibekuchen
Streifen von der Perlhuhnbrust
an Estragonsauce und Champignon-Kräuter-Risotto

Tranchen von der Barbarieente an Orangenpfeffersauce
dazu Rosenkohl und gebratene Schupfnudeln

Gebratenes Putenmedaillon auf Bananen Ananas Chutney
an Gemüse-Basmatireis

Pfifferlingrahmpfanne mit Streifen vom Serranoschinken
dazu Mini Semmelknödel

Tranchen vom Kalbsfilet an Gorgonzolasauce
mit Blattspinat und Reis

Roastbeefwürfel mit Balsamicozwiebeln und Bohnenbouquet,
dazu Gratinkartoffeln

Zartes Lammroastbeef mit Rosmarin-Thymian-Sauce,
geschmorten Cherrytomaten und gebackenen
Kartoffelecken

Kleine Lammmedaillons an Tomatensugo
auf Zucchinikartoffelpuffern

Würfel vom Schweinefilet in Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten
dazu Zuckerschoten und Kartoffelgratin

Schweinefiletgeschnetztes „Steiger Art“
in einer Sauerrahmsauce mit Gewürzgurken,
frischem Dill und Zwiebeln an Mini-Reibekuchen

Schweinefiletmedaillons an Cognac-Pfeffer-Sauce
dazu kleine geschmorte Kartoffeldrillinge

Streifen vom Schweinefilet mariniert in Sojasauce
auf knackigem Wokgemüse
mit Basmatireis

Zanderfilet auf Tomatenmangoldgemüse
dazu geschmorte Drillinge

Gebratenes Lachsfilet auf Pommery-Honig-Dill-Sauce
an Blattspinat und mediterranen Kartoffeln

Schollenfilet „Pariser Art“ in Eihülle gebacken
dazu bunte Tomatensauce und Bandnudeln
Lottemedallions auf Zitronensauce
an mediterranem Gemüse Couscous

Rotbarschmedaillons auf Bananencurrycreme
dazu gemischter Reis mit Lauchzwiebeln

Jacobsmuschel auf Zitronengrassauce an Safranreis

Dessert

Desserts in kleinen Gläsern angerichtet:

Amaretto-Cantuccini-Creme auf Sauerkirschen

Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier und Bayrischer Creme

Pumpnickelcreme mit karamellisierten Birnen-Confit

Glas Tiramisu

Italienische Panna Cotta mit Karamellsauce

Schokoladenmousse mit Birnenschaum

Ananas Honig Salat mit Kokos Creme

Milchreis Trauttmansdorff

Marinierte Waldbeeren unter Mascarponecreme

Joghurtmousse mit Mangocoulis

Latte Macchiato creme mit Amarettinis

Weißer Mousse au Chocolat mit Vollmilchschokotropfen

Vanillecreme auf Rhabarberkompott

Rote Grütze mit Vanillesauce

Orangensalat auf Grand Marnier-Creme

Williams Christ-Birnen-Tiramisu

Erdbeer-Tiramisu

Preis auf Anfrage

„Ruhrpott Büffet“

Kleine Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Creme fraiche

Auswahl von Räucherfisch und Matjes
mit Preiselbeermeerrettich

Partyfrikadellen und Pfefferbeißer mit Senf

Frische Auswahl von Salat und mariniertem Gemüse
mit Kräutern und Sprossen
an verschiedenen Dressings

gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

Warme Speisen

Bottroper Sauerbraten mit Rosinen,
Backpflaumen und Mini-Knödeln

Westfälischer Pökelschinken auf Ananaskraut
und Speckkartoffelsalat

Schweinefilet „Steiger Art“ in Pfeffer-Cognacrahm-Sauce
an grünen Nudeln

Schweinefiletwürfel „Zeche Carl“
in Sauerrahm mit Gurkenscheiben
und gebackenen Rosmarindrillingen

Gladbecker „Spießbraten“
gefüllt mit Mett und Zwiebeln
dazu Jägerkohl und Schmorkartoffeln mit Rosmarin

Westfälischer Pfefferpotthast
mit Salzkartoffeln

Westfälischer Grünkohl
mit Mettwurst oder Kassler

Lachsfilet auf Blattspinat mit Krebsauce und Reis

Putenmedaillons in Apfel-Calvados-Sauce
mit Gratinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in Paprika-Perlzwiebel-Champignon-Sauce
mit bunten Reis

Dessert

Grießflammerie

Vanillepudding

Schokoladenpudding

Pflaumenkompott

Eierlikörsauce

Rote Grütze

Preis auf Anfrage

Büffet „De Luxe“

Hausgebeizter Lachs mit Graved Tunke

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Auswahl von verschiedenen Terrinen
aus Fluss und Meer mit Sauce Verte

Salat von Tomaten und Mozzarella an grünem Pesto

Roastbeefplatte mit Sauce Tatar

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven,
Bohnen und Paprika

verschiedene Blattsalate mit Dressing und Croutons

Salat „Nizza“ mit Bohnen, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln

Apfel-Lauch-Salat

Warme Speisen

Wildragout mit frischen Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce

Putenbruststeak auf Paprika-Joghurtrahm-Sauce
mit Paprikastreifen, Champignons und Perlzwiebeln

Supreme vom Huhn

Ragout von der Hähnchenbrust in Rieslingsauce
und Würfeln vom grünen Spargel mit Champignonköpfen

Putenfiletgeschnetzeltes in Estragonrahmsauce

Geschnetzeltes „Stroganoff“ aus der Argentinischen Steakhüfte
mit Paprikastreifen, Champignons und Perlzwiebeln
in Paprikarahmsauce

Schweinefiletmedaillons in Apfel-Calvados-Rahmsauce

Gefülltes Schweinefilet mit Rucola und Mozzarella
auf Tomatengemüsesugo

Beilagen

Gratinkartoffeln

Gemüseaufläufe

Gemischter Reis

Spätzle

Dessert

Frischer Obstsalat

Hausgemachtes Tiramisu

Bayrische Creme mit marinierten Waldfrüchten

Cantuccini Mandel Mousse mit Barolofeigen

Amarettinicreme mit Sauerkirschen

Double Mousse; braune und weiße Mousse

Käse aus vielen Landen

Preis auf Anfrage



• •
mini
Buffets

Für Tagungen und Konferenzen
Kleine Mini Büffets ab 15 Personen

Büffet „Business“

Kleine Auswahl von verschiedenen Terrinen vom Fisch, Wild und Geflügel mit Sauce Verte und Sauce Cumberland

Verschiedene Medaillons vom Rinderfilet und Schweinefilet mit Lebermousse und Früchten fein aus garniert an Walddorfsalat

Amerikanische Roastbeefplatte mit Maissalat

Auswahl von südländischen Schinkenspezialitäten mit Melonenschiffchen

Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Weintrauben und Babyananas

Baguette
Kräuterbutter

„Mini Rustikalo“

Westfälische Schinkenplatte mit Kochschinken und Rauchschenken

Hähnchenkeulen mit Früchten fein aus garniert

Kleine Schweineschnitzelchen

Großmütterchens Hackfleischbällchen

Mettwürstchen, Mixed Pickles

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta

Remouladensauce, Senf, Zigeuner dip

Rustikaler Brotkorb und Schmalz und Kräuterbutter

„Mini Italiano“

Salat Nicoise mit Bohnen, Tomaten und Thunfisch

Tortellinisalat mit Basilikumpesto

Kleine Schweineschnitzelchen in Parmesaneihülle an Zitronenaioli

marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

„Pollo Tonnato“ von der Pute mit Thunfisch-Tomaten-Sauce

verschiedene mediterrane Baguettes mit Oliven und getrockneten Tomaten ,Kräuterbutter, Tomaten-Basilikum Creme fraiche

„Petit Traiteur“

Räucherlachsplatte mit Preiselbeermeerrettich

verschiedene Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Pute mit Gemüse und Obst fein aus garniert

Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Roastbeef „Englisch“ mit Remouladensauce und Maissalat

Rustikaler Brotkorb mit Kräuterbutter, Butter

Gerne können Sie die kleinen Büffets mit warmen Speisen ergänzen.
Wir beraten Sie gerne.



Le Traiteur Cuisine, Event & Catering
Heinrich & Susanne Arnolds
Rheinstraße 160 45219 Essen
traiteur@t-online.de
Tel 01701665252

Alle Preise unter vorbehalt und inkl. Mehrwertsteuer