

Menüauswahl
Cateringservice Köhler
2026

Suppen
(min. 15 Personen pro Suppe)

Hochzeitsuppe
Gulaschsuppe
Möhren-Ingwersuppe
Tomatensuppe
Kürbissuppe
Zwiebelsuppe
Flädle-Suppe
Parmesan-Suppe
Cremige Gemüsesuppe

Vorspeisen

Orangensalat mit Granatapfel und
geräucherter Entenbrust
Burrata auf Rucula-Grapefruit-Salat mit
Balsamicodressing
Tomate-Mozarella
Italienischen Vorspeisenvariationen
Roastbeef-Carpaccio
Fischvariationen mit Orangen-Senfsoße
Garnelen im Kartoffelmantel
mit Süß-Saurer Soße

Hauptgerichte
(min. 15 Personen pro Gericht)

Vom Schwein

Schweineschnitzel mit einer Beilage und
Soße nach Wahl
(Jägersoße, Sambal-Soße, Paprikasoße)
*
Schweinemedallions im Speckmantel
In Champignon-Rahmsauce
*
Schweinemedallions in
Pfefferrahmsauce
*
Schweinefilet mit Knoblauch-Kräuter-
Haube
*
Geschmorte Schweinsbäckchen

Vom Geflügel

Maishähnchen mit
Parmesankruste
*
Hähnchen-Paprikageschnetzeltes
*
Zitronen-Knoblauch-Hähnchen
*
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit
Feta und Frischkäse
in Tomaten-Spinat-Soße mit Feta
überbacken
*
Gänsebrust
*
Hähnchen-Toskana
mit Zucchini Paprika-Gemüse

Vom Rind

Rinderfilet mit Rotwein-Charlottensoße
*

Rinderrouladen
*

Roastbeef Sous-Vide gegart
*

Rindermedaillons mit Bacon-Tomaten-
Kruste

Rinderbraten
*

Kalbsfilet mit Basilikumschaum

Vom Fisch

Ofenlachs auf Rahm-Blattspinat
*

Kabeljau im Schinkenmantel
*

gebackener Kokos-Lachs
*

Flammlachs

Wild-Gerichte

Rehbraten
*

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
*

Hirsch-/ Rehrücken mit Thymiansauce

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne
*

Süßkartoffelcurry
*

Soja-Geschnetzeltes in
Champignon-Rahmsauce
*

Sellerie-Schnitzel
*

Thai-Curry mit Tofu oder Kürbis

Saisonale Gerichte

Gnocchi mit buntem Spargel (vegetarisch)
*

grüner Spargel aus dem Ofen
*

Spargelcremesuppe
*

Grünkohl nach oldenburger Art
mit Bregenwurst, Pinke und Kassler

Beilagen

Crunchy Ofenkartoffeln

Gebratene Möhren mit Honig und
Thymian

Im Ofen gerösteter Blumenkohl

Gerösteter Rosenkohl mit Pinienkernen

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße

Semmelknödel

Rosmarinkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Kroketten

Butterspätzle

Gemüseauswahl

Schwarzwurzelrisotto

Rotkohl

Bohnen im Speckmantel

Champignonpfanne

Sauerkraut

Reis

Dessert

(min. 15 Personen pro Variante)

ab 3,50€ pro Stück

Mousse au Chocolat

*

Himbeer-Amarettini-Creme

*

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

*

Maracuja-Creme Brûlée mit Mangosorbet

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

*

Zitronencreme

*

Madarinen-Mousse mit Pistazien

*

Brownie mit Mangoragou

*

Crème Brûlée

Grillbuffet

mit Salaten, Soßen, Brot und Dips
(verschiedene Würstchen, Grillfleisch,
Grillkäse, Grillgemüse und
Rosmarinkartoffeln)
ab 19,90€ p.P.

Canapés ab 2,50€/ Stk.

(Verschieden belegte Baguette-Scheiben
mit Aufschnitt, Käse und Fisch auf Salat)

Kaffee und Kuchen

(verschiedene Blechkuchen sowie Kaffee
und Tee satt)
ab 12,90€ p.P.

(gegen Aufpreis auch Torten möglich)

**Bei Veranstaltungen mit Service
berechnen wir zusätzlich
Lohnkosten für die Mitarbeiter**

Kalt-Warmes Buffet ab 35€ p.P.

**(Auswahl an warmen und Kalten
Speisen aus unsere Übersicht)**

Kalte Platten:

Rote Beete Carpaccio
Tomate Mozarella
Anti-Pasti Gemüse aus dem Ofen
Fingerfood-Varianten
Blätterteigtaschen mit Feta
italienischer Nudelsalat
Käseplatte
Aufschnittplatte
Fischplatte
Gefüllte Eier
italienische Platte
Wraps mit Hähnchen
Marinierte Hähnchenbrust
Pfannkuchen-Röllchen
verschiedene Salate

Ausleihgebühren:

großes Zelt: 50€
Essgeschirr: 1,50€ p.P.
Kaffeegeschirr: 1,50€ p.P.
Besteck: ab 0,20€
Gläser ab 0,30€
verschiedene Deko und Vasen auf Anfrage

Lieferung im Umkreis von 5km: 10€
bis 10km: 15€