

Cateringangebot Lewitz-Werkstätten gGmbH

Vorspeisen, Snacks, Salate jeweils ab 10 Stück!

Halbes belegtes Brötchen fein garniert mit:

- Mailänder Salami
- Serrano Schinken
- Kasselerbraten
- Kochschinken
- Räucherlachs
- Leerdammer Käse (vegetarisch)
- Brie (vegetarisch)
- Rote Beete-Aufstrich (vegan)
- Hausgemachter Eiersalat (vegetarisch)
- Hausgemachter Fleischsalat
- Gekochtem Hühnerei (vegetarisch)

a 2,00 €

Fingerfood vom Buffetbrot belegt und fein garniert mit:

- Serrano Schinken
- Mailänder Salami
- Kasselerbraten
- Brie (vegetarisch)
- Leerdammer Käse (vegetarisch)
- Räucherlachs
- Rote Beete-Aufstrich (vegan)
- Bergkäse (vegetarisch)

a 1,90 €

Rustikale Schnittchen vom Baguettebrot belegt und einfach garniert mit:

- Apfel-Zwiebelschmalz
- Kräuterquark (vegetarisch)
- Hausmacher Leberwurst
- Katenmettwurst

a 1,60 €

Cateringangebot Lewitz-Werkstätten gGmbH

Spieße

- Hähnchen-Terijakispieß
- Garnelenspieß mit Cocktailtomate
- Rindfleischbällchen mit Bergkäse und Tomate
- Hähnchenbrust in Kokospanade
- Marinierte Tortelloni und Tomate (vegetarisch)
- Käse-Obstspieß

a 3,00 €

Minitorteletts gefüllt mit:

- Apfel-Zwiebel Marmelade und rosa gebratener Entenbrust
- Ziegenfrischkäse und Feige (vegetarisch)
- Rotem Linsensalat und Olive (vegan)
- Körnigem Frischkäse, Tomate und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)
- Honig-Senfcreme und Räucherlachs

a 2,60 €

Minilaugenmix

- Laugenknoten mit gebratenem Leberkäse, Sauerkraut und süßem Senf
- Laugenstange mit Honig-Senfcreme, Räucherlachs, Rauke und Meerrettich
- Laugenbrezel mit Bergkäse und Radieschen
- Laugenstange mit Pesto, getrockneten Tomaten und Mozzarella (vegetarisch)
- Laugenknoten Sweet-Chilifrischkäse, Hähnchenschnitzel und Mango
- Laugenbrezel mit Katenrauchwurst und grüner Gurke

a 3,00 €

Miniburger

- Sesam Burger, Pulled-Pork, BBQ-Soße und Gewürzgurke
- Schwarzer Mini Burger, Räucherlachscreme, Scampi und Meerrettich
- Schwarzer Miniburger mit Sweet-Chilifrischkäse, Rauke und frischer Mango (vegetarisch)
- Sesamburger, Rindfleischfrikadelle, Rauke und Burgersoße

a 2,60 €

Cateringangebot Lewitz-Werkstätten gGmbH

Wrap als Fingerfood

- Räucherlachs, Meerrettichcreme und grüne Gurke
- Kochschinken, Frischkäse, Ananas und Honig
- Rote Beete Creme, Rauke und Hirtenkäse (vegetarisch)
- BBQ-Creme, Pulled-Pork, Mais und Paprika

a 3,00 €

Im Weckglas

- Rohkoststifte auf rote Beete Dip (vegan)
- Mariniertes Hirtenkäse mit Anti-Pasti (vegetarisch)
- Roter Linsensalat mit frischer Mango (vegan)
- Asiatischer Nudelsalat mit knuspriger Frühlingsrolle (vegan)
- Tomate Mozzarella Basilikum mit Tomatenchip (vegetarisch)
- Rosa Entenbrust, Glasnudelsalat, Cashewkerne, Terijakisoße
- Gebratene Currywurst mit fruchtiger,- leicht scharfer Soße
- Ackersalat, Croutons und Orangenfilets (vegan)
- Rote Beete-Apfelsalat mit karamellisierten Walnüssen (vegan)

a 3,00 €

Suppen

- Kokos-Curry Suppe mit Garnelenspieß
- Süßkartoffelsuppe mit Knoblauchcroutons (vegan)

(Tagespreise)

Hauptgerichte (ab 10 Portionen)

- Schweinefilet im Baconmantel auf gekräuterten Cherrytomaten mit gebackenen Röstitalern
- Schweineschnitzel mit Cremechampignons und Bratkartoffeln
- Hähnchenschenkel entbeint", Orangensud, Vanillekarotten und Macaire Kartoffeln
- Seelachsfilet „Müllerin Art“ gebraten mit Käsehaube auf Blattspinat-Kartoffelpfanne
- Zanderfilet auf Rahmgurken dazu Bandnudeln
- Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten und gegrillter Paprika (vegan)

(Tagespreise)

Cateringangebot Lewitz-Werkstätten gGmbH

ab 20 Portionen

- Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Soße, Prinzessbohnen und glasierten Kartoffelkugeln
- Roastbeef am Stück „rosa gegart“, dreierlei Buttermischungen, Grillgemüse und gebackene Drillinge
- Dreierlei „aus Amerika“ Spare Ribs, Chicken Drums und Pulled-Pork mit BBQ und Mango Dip dazu Farmersalat und Ciabatta

(Tagespreise)

Herzhafte Eintopfgerichte a 500 ml mit Weizenbrötchen

- Soljanka mit Sauerrahm und Zitronenscheibe
- Gulaschsuppe von Rind und Schwein mit Paprika
- Kesselgulasch von der Pute mit Kartoffelwürfel, Champignons, Paprika und Gewürzgurke

a 6,50 €

Dessert

- Obstspieß mit Kuvertüre
- Weißes Moccamoussè
- Erdbeer-Mascarponecreme
- Moussé au chocolate
- Cheesecake „Salty Karamell“ im Weckglas

a 4,50 €

Zusätzlich zur Winterzeit (November bis Februar)

- Entbeinte Barberie-Entenkeule, Backobstsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
- Deftiger Grünkohl mit Kasselerbraten und Kohlwurst dazu Salzkartoffel
- Gebeizter Hirschbraten, Preiselbeerssoße dazu Rosenkohl und Macaire Kartoffel

(Tagespreise)