

Geißler kocht !

Menü-und Partyservice Cottbus

Straße der Jugend 97 03046 Cottbus

Ust.-Id.Nr.DE 114 103 514



Tel.: 25827 Fax.: 47793005

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment.

Bei Fragen sprechen Sie uns gerne an, auch andere Speisen sind möglich!

FINGERFOOD

10 Stück Mindestabnahme pro Artikel

Schweineschnitzel (100g)

Schweineschnitzel (250g)

Party Cordon bleu (150g)

Kalbsschnitzel (250g)

Hähnchenfingerschnitzel

Hähnchenschnitzel (200g)

Buletten groß (200g)

Partybuletten (120g)

Partybuletten (80g)

Geflügelfrikadellchen (70g)

Hühnerkeulchen

Hähnchennester (gefüllt mit Paprika und Zwiebeln)

Mini-Burger gefüllt mit Pulled Pork

Mini-Burger gefüllt mit Pulled Turkey

FINGERFOOD / Vegan kalt

Mozzarella Sticks

Tomaten-Mozzarella-Spieße (kalt)

***Wildkräutersalat mit essbaren Wildblüten auf Orangen-Basilikumdressing
mit geröstetem Sesam und mariniertem Feta im Party-Glas***

***Melonen-Gurken-Salat mit Schokoladen Minze
und gerösteten Pinienkernen im Party-Glas***

Stangenselleriesalat mit Ananas und Äpfeln im Party-Glas

Knusprige Gemüsetaschen gefüllt mit Frischkäse

***Falafelbällchen aus Kichererbsen und Bulgur und das verfeinert
mit Petersilie und Gewürzen dazu Sour Creme Dip***

Gemüse Frikadellen

Vegan-warm

PASTA-Nudelpfanne mit buntem knackigem Gemüse in einer feinen Tomaten-Sugo mit Sahne verfeinert

PASTA mit ofengetrockneten Sonnentomaten und einer

PASTA mit Mediterranen Gemüse-Sugo

Gemüse-Couscous "vegan"

Gratinierter Blattspinat Knödel Auflauf

Miniklöße mit Waldpilzrahm

Waldpilz-Spätzle-Pfanne

Schupfnudel-Pesto-Pfanne

KALTE KÜCHE

Rustikales Brett mit Hackepeter. Luftgetrockneter Salami und hausschlachtene Leberwurst (ca. 10 Personen)

Erlesene italienische Käsevielfalt mit Früchten der Saison(8-10 Personen)

Hausgemachter Kartoffelsalat je Kg

Mediterranen Kartoffelsalat mit Olivenöl,Mediterranen Grillgemüse ,

Ruccola , Pinienkerne je Kg

mediterraner Nudelsalat je Kg

erfrischender Linsensalat je Kg

Melone-Feta-Salat mit Avocado und Minze je Kg

Kinder Nudelsalat mit Frischkäse je Kg

Portugiesischer Bohnensalat mit Paprika und Äpfeln je Kg

WARM / Kalb-Rind

Zartes Kalbsschnitzel

Zarte Kalbsbäckchen in Portweinsoße

Rinderfiletspitzenpfanne mit Preiselbeeren

Rindergeschnetzeltes vom Rumpsteak

Rinderrouladen-Topf

Rindersauerbraten

Kalbssaftgulasch nach „Wiener Art“

WARM / Suppe

Ungarische Gulaschsuppe

Ungarischer Kesselgulasch

Wildgulaschsuppe mit Preiselbeeren und Waldpilzen

Lauch Hackfleisch Suppe

Klare Hühnersuppe mit frischen Suppengrün und Eierstich (Hochzeitsuppe)

Soljanka

Gyros-Suppe

Möhren-Ingwer-Kokos-Suppe

Zwiebelsuppe

WARM / Huhn

Maishähnchenbrustroulade

(gefüllt mit Frischkäse und Blattspinat)

Zartes Geflügelschnitzel

Hühnerfrikassee nach Art des Hauses

Hähnchen Cordon Bleu

Hähnchengeschnetzeltes“Züricher Art“

Putenrahmgulasch

Putenschnitzel mit Blattspinat und Bacon überback.

Hähnchen-Kokos-Currypfanne

Ananas-Hähnchen-Pfanne

ASIA-Thai-Currypfanne

mediterrane Geflügelpfanne

WARM / Schwein

Schweinelendchenpfanne mit frischen Champignons

Schweinefiletmedallions überbacken

Kasselerkammbraten

Kasslerschinkenbraten

Kasslerpfanne

Kasslerspanferkelbraten

Kasselerlachsbraten

Zwiebelrostbraten

Spanferkelkeulenbraten

Spanferkelrücken

Rosmarin Senf Braten

Schweineräuberbraten

Schweinerahmgeschnetztes

Schweinegulasch „ungarischer Art“

Brauhausgulasch

Schweinegulasch“Art des Hauses“

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße

Schnitzelpfanne

mediterrane Schnitzeltasche

belegte Brötchen / Party-Schnittchen

gebuttert oder mit Frischkäse bestrichen, Salatbett und bunt garniert

Käsevariationen

Tomate-Mozzarella

hausgemachte Leberwurst

Eiersalat

Geflügelsalat

Fleischsalat mit Spreewälder Gurke

verschiedene Wurstsorten

Rinderpastrami

Rindersaftschinken

Südtiroler Schinken

Nusschinken aus dem Spreewald

Schinkenspeck aus dem Spreewald

Kochschinken mit Fettrand

Lachschinken aus dem Spreewald

Geflügelschinken

Hackepeter

Wildlachs geräuchert

geräucherte Forellenfilet

SPEZIALANGEBOT

Spanferkelkeule / Spanferkelbraten (ca.3kg) oder ein

Kleines Spanferkel ab 15 Kg gefüllt und im Ganzen ohne Knochen

(Nur Fleisch. Keine Knochen, das pure Essvergnügen)

Aus dem Backofen frisch auf den Tisch und mit frischen Spreewälder Sauerkraut

das Kg!!!!

(Kroketten, Langkornreis, Basmatireis, Nudeln, Salzkartoffeln, Brechbohnen, Mischgemüse, Broccoli, Blumenkohl,frische Pilze,Gemüsemix , Spreewälder Sauerkraut, Schlachtekraut ,Rosenkohl und vieles mehr)

FRISCHE HAUSGEBACKENE BAGUETTES

in Meister-Qualität bieten wir Ihnen in den Sorten an:

Weißbrot

Kräuterbrot

Leinsamenbrot

Roggenmischbrot

FRISCHER BLECHKUCHEN hausgebacken

Quark-Mohnkuchen

Sauerkirsch-Streusel-Kuchen

Schmand-Mandarine-Kuchen

Quarkkuchen mit Rosinen

Quarkkuchen

Eierschecke

Quark-Raspel-Kuchen

Apfel-Raspel-Kuchen

Apfel-Decke-Kuchen

Pflaumen-Streusel-Kuchen

Gefüllter Streusel-Kuchen mit Pudding

Stachelbeer-Streusel-Kuchen

Pudding-Rhabarber-Kuchen

Alle Sorten können auch als halbe Bleche bestellt werden zu je 12 Stück.

Die Blechkuchenstücke sind frisch Ofen gebacken und sind von einer Größe so dass man sie dritteln kann.

DESSERT / NACHSPEISE

Frisch und Hausgemacht ab 10 Stück

Erdbeer-Tiramisu

Pfirsich-Mascarpone-Schicht-Creme

Mousse au Chocolat

Dänische Zitronencreme

Himbeer-Trifle

Raffaello-Himbeer-Traum

Panna Cotta mit Himbeer-Gelee

Zitronen-Mascarpone-Creme

Bananensplit Dessert

Crispi-Mousse Kokos-Weiße-Schokolade

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Bratapfel-Zimt-Pudding

Edelpudding Schoko-Birne-Helene

Mousse Joghurt-Orange

Mousse Joghurt-Mokka

Und vieles mehr...

*Für Warmhaltebehälter berechnen wir keine Ausleihgebühr für Sie
Brennpaste je 2,90 Euro (Brenndauer ca. 3 Std.) wird nach Bedarf berechnet*

1 x An/Abfahrt innerhalb Cottbus - Stadt

Aufbauservice pro Servicemitarbeiter Std.

Leihgebühr für Geschirr laut Absprache

Sonntags - und Feiertagszuschlag 25 %

***Für eine Auftragserteilung Bedarf es immer der Schriftform und einer
Anzahlung.***

Wir bedanken uns für die Anfrage und verbleiben Hochachtungsvoll

Dipl. Ing. René Geißler und Bastian Geißler

Menü-und Partyservice Cottbus

Geißler kocht