

**Dieses Geschirr soll nicht
länger leer bleiben ...**

**... ob als Apéro, Apéro riche
oder als ganzes Menü ...**

**... deshalb mache ich
Ihnen folgende
gluschtige Angebote:**



Bekanntes oder Gewagtes aus dem Ofen

je kg Fr. 9.- bis 18.-

- Apéro Speck-Schinken Spirale
- Grünes Kräuterbrot
- Brötchenbrot mit Samen und Kernen
- Bauernbrot
- Tomaten, Oliven oder Waldrandfougasse

Zum Anknabbern

Portion Fr. 3.- bis 7.-

- Knabberstangen mit Brenn-Nesselsamen u.a.
- Ofenküchli mit wilder Kräuterfüllung
- Champignon mit Walnusstapenade

Nell's Catering

Die etwas anderen Canapés

Portion Fr. 3.- bis 7.-

- Forellentoast an Holunderblütentartara
- Canapé mit Kräuterfilet
- Bruschette an roter Pesto

Altbewährt oder neu ist immer ein Versuch wert

Portion Fr. 8.- bis 15.-

- Fleischplatte assortiert mit wilder Garnitur
(Bauernwurst aus Dotzigen)
- Käseplatte assortiert mit wilder Garnitur
(Weichkäse aus Dotzigen)
- Wild- und Gartengemüse mit Dips aus freier Wildbahn

Kalte Gemüsegerichte aus Feld, Wald und Garten

Portion Fr. 5.- bis 9.-

- Chicoreeschiffchen mit mariniertem Käse
- Randensalat mit Blutorangen und Chicoree
- Saisonsalat Teller mit Wildkräuter Crostini

Nell's Catering

Für Suppenkaspar

Portion Fr. 6.-

- Winterliches Wurzelsüppchen
- Kürbiscreme Süppchen
- Holunderbeersüppchen mit Rosenkohl

Hauptsache Fleisch oder Fisch

Portion Fr. 8.- bis 10.-

- Pouletspiessli an Kräutersauce
- Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce
- Forellentartar mit Giersch- Wildfrüchtegelee

Hauptspeise

Portion Fr. 19.- bis 29.-

- Asiapfanne mit Poulet und Gemüse
- Aroma geschmortes Gulasch mit Quendel
- Rinds/Schweins/Kalbsbraten an Kräuter- Fruchtsauce

Beilagen

eine Beilage inbegriffen

- Kartoffelgratin
- Nudeln oder Reis
- Saison Gemüseboukett

Das süsse Finale

Portion Fr. 6.- bis 9.-

- Schokotörtchen garniert mit Wildfrucht Kompott
- Apfeltarte Tatin mit Blütenrahm
- Panna Cotta mit Johanni Nüssen

Zu guter Letzt

Ich habe mich jetzt bei meinen Menü Beispielen an die Wintersaison gehalten. Diese Speisen eignen sich eigentlich das ganze Jahr, unabhängig von der Saison. Da nun bei uns im Winter keine Kräuter wachsen, und ich die Kräuter am liebsten frisch verwende, fallen meine Gerichte in dieser Saison nicht sehr „Kräuterlastig“ aus.

Meine Speisekarte sieht natürlich im Frühling ganz anders aus, angefangen mit Bärlauch, Margritli und Löwenzahn.

Der Frühling ist bekanntlich die Zeit der Wildkräuter, denn ich möchte Sie bewusst in frischer Form einsetzen, da sie beim konservieren viel von Ihrem feinen Geschmack einbüßen.

Ein paar Ausnahmen gibt es schon, in Form von Pasten, eingelegt in Essig, Oel, Alkohol, Zuckersirup oder getrocknet. Oel, Essig und Alkohol sind zudem ausgezeichnete Aromaträger oder sogar Verstärker, das ich mir zunutze mache.

Daraus kann ich dann auch in der Kräuterärmeren Zeit kulinarische Köstlichkeiten zaubern.

Nell's Catering

In anderen Jahreszeiten ersetze ich diese Wildkräuter dann auch durch saisongerechte Gartenkräuter, wo es möglich ist.

In der kalten Jahreszeit möchte ich auch in Vergessenheit geratene Gemüse - sofern erhältlich, auf den Teller bringen.

Dazu serviere ich gerne einen Schweins-, Kalbs- oder Rindsbraten, Poulet oder Lamm möchte ich auch noch erwähnen, dazu die „Sattmacher“ oder besonders der feine Kartoffelgratin.

Ich schaue auch bei den gekauften Lebensmittel auf frische, gute Qualität, wenn möglich biologisch, einheimischen, regionalen Produkten gebe ich den Vorzug.

Aber auch hier gilt der Grundsatz: Keine Regel ohne Ausnahme.

Nebenkosten

Es kann vorkommen, dass nicht alle Dienstleistungen im Menü enthalten sind.

Zum Beispiel:

- Mehr als 10 Kilometer von Dotzigen, Rp. 80 pro Km
- Geschirrmiete und Abwasch
- Dazu gemietetes Personal
- Stehtische, Servietten, Tischtücher
- Dekoration nach Aufwand

So, ich hoffe nun, dass ich Sie neugierig und gluschtig gemacht habe.
Ich mache Sie darauf aufmerksam, die Vorschläge sind nur Beispiele.
Meine Menüliste enthält noch sehr viel mehr!

Bei einem persönlichen Gespräch kann ich Sie individuell beraten.

Sie erfahren auch, was in anderen Jahreszeiten möglich ist.
Lassen Sie sich überraschen.

mit herzlicher Empfehlung
Nell Schori Dürst