

BCRLUTTA™

CATERING

FINGER FOOD

Räucherlachs-Lollies
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachs, Käse-Schinken und Champignons
Gemüsequichehäppchen
Salami-Oliven-Sticks
Tomate-Mozzarella-Spieße
Antipastispieße
Käsespießchen mit Obst
Beefballs mit Tomatensalsa
Minireibekuchen mit Lachs und Crème Fraîche
Minifrühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
Hähnchenspieße
Garnelenspieße
Mettwurstspieße mit Cornichons
Parmaschinken mit Melonenperlen
Datteln im Speckmantel
Verschiedene hausgemachte Salate im Gläschen angerichtet

5 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten
nach Wahl pro Person € 8,50

FEINKOSTSALATE

Krautsalat in Sahne-Dressing und in klarem Dressing
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Bayerischer Wurstsalat
Porreesalat
Schweizer Käsesalat
Putenbrustsalat in Curryrahm
Schinken-Broccoli-Salat
Kartoffelsalat klassisch
Kartoffelsalat warm mit Speck
Nudelsalat klassisch
Nudelsalat italienisch
Reissalat mit Pesto
Eiersalat mit Weintrauben
Rindfleischsalat
Thunfischsalat mit frischen Lauchzwiebeln
Scharfer Nudelsalat mit Frühlingszwiebeln

pro Person ab € 2,50

BCRLUTTA™

CATERING

FÜR EMPFÄNGE, ERÖFFNUNGEN UND FEIERLICHE ANLÄSSE

Canapés	Stück ab	€ 2,50
Smørrebrød	Stück ab	€ 2,00
Halbe belegte Brötchen	Stück ab	€ 1,40
Halbe belegte Handschnitten	Stück ab	€ 1,40
Appetithappen mit Thunfisch-, und Lachstartar	Stück ab	€ 1,85
Pumpernickeltaler mit Frischkäse	Stück ab	€ 1,40

KÄSE

Käseigel, auf Grapefruit	Stück	€ 20,00
auf Ananas	Stück	€ 30,00
Käsespieße mit Obst der Saison	Stück	€ 1,50
Käseplatten mit internationalen und nationalen Käsesorten, ansprechend dekoriert, ab 10 Personen	pro Person ab	€ 4,50

BCRUTTA™

CATERING

KALTE VORSPEISEN

Parmaschinken auf Melonenschiffchen	Platte € 42,00
Tomate mit Mozzarella	Platte € 45,00
Vitello Tonnato	Platte € 45,00
Carpaccio vom Rind	Platte € 45,00
Carpaccio prosciutto (vom Landkochschinken)	Platte € 40,00
Thunfischcarpaccio	Platte € 40,00
Orangencarpaccio mit Frühlingszwiebeln und Balsamicoessig – vegetarisch	Platte € 25,00
Halbe Pfirsiche mit Roquefortcreme	Platte € 42,00
Verschiedene Antipasti	Platte € 55,00
Rohes Gemüse mit Dip	Platte € 45,00
Entenbrust auf Ruccola	Platte € 60,00
Marinierter Thunfisch	Platte € 40,00

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Grünkohleintopf mit Kasseler und Mettwurst	€ 6,50
Grünkohleintopf mit Mettwurst	€ 6,00
Erbsensuppe mit Bockwurst	€ 5,00
Linseneintopf mit Mettwurst	€ 5,00
Rheinischer Sauerkrauteintopf mit Bohnen	€ 4,50
Möhreneintopf	€ 4,50
Karotten-Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf – vegetarisch	€ 5,00
Alle Preise pro Portion	

BCRUTTA™

CATERING

ALLES VOM FISCH

Kartoffelpuffer mit frischem Lachs und Crème fraîche
pro Person | € 6,50

Kleine Lachsplatte
ausreichend für 8 Personen mit Wildlachs und einem Dip
pro Person | € 8,50

Kleine feine Fischplatte
ab 8 Personen mit Lachs, Forellenfilet, Krabben, einem Dip und Cocktailsauce
Platte | Tagespreis

Super Fischplatte – ab 25 Personen
auf einem Spiegel dekoriert mit Lachs, Graved-Lachs, Aal- und
Forellenfilet, Shrimps, Makrelen-Happen, Riesengarnelen
in Knoblauchöl und zwei Dips
Platte | Tagespreis

Krabbencocktail
Pro Person | € 4,50

Williamsbirne mit Shrimps in Cocktailsauce
Stück | € 4,00

Aliccies auf Rucola
Platte | € 35,00

Matjesfilet auf Apfelscheiben mit Sahne-Meerrettich garniert
Stück | € 3,50

Matjesfilet in Kräutermarinade
Platte | € 25,00

BCRUTTA™

CATERING

KALTES FLEISCH

Schinkenröllchen mit Spargelfüllung	Stück	€ 2,50
Roastbeefröllchen delikat gefüllt	Stück	€ 3,00
Partyfrikadellen	Stück	€ 1,00
Partyschnitzel	Stück	€ 3,00
Hähnchenfilet in Mandeln gebacken	Stück	€ 3,00
Hähnchenkeulen	Stück	€ 2,50
Schweinemedallions fruchtig dekoriert	Stück	€ 4,00
Rindermedallions mit Leberparfait	Stück	€ 5,00
Mettwursthappen	Stück	€ 1,50
Roastbeefplatte mit Remouladensauce	Platte	€ 70,00
Schinkenplatte, verschiedene Sorten roher Schinken mit Honigmelone dekoriert	Platte	€ 50,00
Mettigel in verschiedenen Größen	ab	€ 15,00
Entenbrust auf Rucola	Platte	€ 60,00

ROHKOSTPLATTEN

mit verschiedenen Dressings zur Auswahl ab 8 Personen	pro Person ab	€ 3,50
Rucolasalat mit Räucherlachs	Platte	€ 35,00
Erdbeer-Tomatensalat	Platte	€ 30,00
Insalata Parma	Platte	€ 35,00
Marokkanischer Möhrensalat mit Joghurt	Platte	€ 20,00
Griechischer Salat mit Schafskäse	Platte	€ 35,00
Fenchelsalat mit Orangenfilets und Ziegenkäse	Platte	€ 35,00
Rotkohlsalat mit Äpfeln und Mandeln	Platte	€ 25,00

BCRUTTA™

CATERING

BRATEN & CO.

Nackenbraten mit Zwiebelsauce	€ 7,50
Schinkenkrustenbraten	€ 7,50
Schweizer Lauchrolle gefüllt mit Porree, Kochschinken und Käse	€ 7,50
Rinderbraten an Rotweinsauce	€ 7,50
Sauerbraten „Rheinische Art“	€ 7,50
Schweinemedallions mit Gourmet-Pfeffer-Sauce	€ 8,50
Schweinefilet im Blätterteigmantel	€ 9,00
Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen	€ 12,50
Kalbsbraten auf Blattspinat	€ 12,50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	€ 12,50
Lammtopf Provençal mit frischen Kräutern	€ 9,00
Kalbsrouladen, gefüllt mit einer Fleischfarce und frischem Salbei	€ 12,50
Wildschweingulasch mit Preiselbeer-Birnen	€ 10,50
Saftige Putenbrust an Rahmsauce	€ 7,50
Gänsekeulen	€ 7,00
Entenbrust in Orangensauce	€ 10,50
Salimbocca – gefülltes Kalbsfleisch	€ 11,50
Spanferkel ab 15 Personen	
Spanferkel	€ 7,50
Spanferkel mit Krautsalat	€ 8,00
Spanferkel mit Sauerkraut	€ 8,00
Spanferkel mit Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Stangenbaguettes	€ 9,00
Lammkeule	€ 9,50
Lammcarree	€ 16,50

Preise pro Person

BCRUTTA™

CATERING

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Alle Preise pro Liter

Karotten-Ingwer-Orangen-Suppe	€ 6,00
Kräutersüppchen mit Garnelen	€ 8,50
Rote Thaicurrysuppe mit Huhn (scharf)	€ 9,00
Currysuppe mit Lachs	€ 8,50
Indische Linsencremesuppe	€ 6,00
Tomatensuppe	€ 6,00
Tomaten-Kokossuppe	€ 8,00
Hühnersuppe	€ 8,00
Rindfleischsuppe	€ 8,00
Gulaschsuppe	€ 8,00
Ochsenschwanzsuppe	€ 10,00
Spargelcrèmesuppe	€ 8,00
Grüne Spargelcrèmesuppe	€ 9,00
Minestrone	€ 7,50
Kartoffelsuppe mit Mettwurst oder Brühwurst	€ 7,50
Kartoffelsuppe mit frischem Lachs	€ 8,50
Mitternachtssuppe	€ 7,50
Gebundene Fischsuppe	€ 12,50
Gazpacho – kalte andalusische Tomatensuppe	€ 9,00

BCRUTTA™

CATERING

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln	€ 2,00
Rosmarinkartoffeln	€ 2,50
Kartoffelgratin	€ 2,50
Kartoffelpüree	€ 2,00
Spätzle	€ 2,00
Nudeln	€ 2,00
Reis	€ 2,00
Klöße	€ 2,50
Kroketten	€ 2,50
Röstitaler	€ 2,50
Folienkartoffeln mit Sauerrahm	€ 3,00
Kartoffelecken	€ 2,50
Preise pro Person	

GEMÜSE

Frisches Gemüse der Saison	€ 4,50
Frischer Spargel, dazu reichen wir geschäumte Butter, Zitronenbutter, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise oder Bechamelsauce	Tagespreis
Sauerkraut	€ 2,50
Apfelrotkohl	€ 2,50
Bohnen im Speckmantel	€ 3,00
Gemüsegratin mit Käse überbacken	€ 3,50
Riesenchampignons gefüllt	€ 4,00
Ratatouille	€ 4,00
Preise pro Person	

BORUTTA™

CATERING

DESSERT

Herrencreme	€ 2,50
Verschiedene helle, dunkle wie fruchtige Moussesorten	€ 3,50
Vanille- oder Schokoladenpudding mit frischer Sahne oder Vanillesauce	€ 2,50
Roter oder grüner Wackelpeter	€ 2,50
Friesengrütze	€ 3,50
Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 3,50
Zimtparfait mit Pflaumensauce	€ 3,50
Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison mit Schlagsahne	€ 4,00
Tiramisu	€ 4,00
Mangotiramisu	€ 4,00
Himbeertraum	€ 4,00
Crème brûlée	€ 3,00
FrISCHE Erdbeeren mit Schlagsahne	€ 4,00
FrISCHE Feigen mit Mascarponecreme	€ 4,00
FrISCHE Rhabarberkompott mit Grießpudding	€ 3,50
Blaubeeren mit leichter Mascarpone-Joghurtcreme	€ 4,00
Erdbeer-Ricottacrème mit Mandelmakronen	€ 4,00
Crêpe-Fruchtspieße	€ 1,80
Preise pro Person	

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen
Lieferzuschlag von € 10,00

BORUTTA CATERING GmbH
Kampstr. 14 45899 Gelsenkirchen
0209-580000