

Marli's   
EVENTS & CATERING  
STEINFURTH

---

**BUFFET HEFT**

---

# Vorspeisen und Salate

Antipasti á la Toskana

Tafelspitz

in Frankfurter Grüner Soße

Luftgetrockneter Schinken

mit Melone

Fischplatte

Räucherlachs/gebeizter Lachs/

Stremel Lachs/Forelle

Garnelen

in Knoblauchöl oder in Dillsauce

Krabben-Cocktail

Buntes Knabbergemüse

mit Dip

Kirschtomate-Mozzarella

mit Basilikum

Bunte Blattsalate **vegan**

wahlweise mit frischen Beeren, Karotte  
und Gurke, Kirschtomaten, Champignons

Feldsalat **vegan**

wahlweise mit Champignons oder  
Kirschtomaten

Ruccolasalat

wahlweise mit Kirschtomaten und  
Parmesan oder mit frischen Beeren  
und Parmesan an Blaubeervinaigrette

Italienische Salatplatte

mit Käse/Schinken oder Thunfisch

Klassischer Nudelsalat

nach Hausfrauen Art

Spaghetti Salat

mit Olivenöl/Knoblauch/Käse

Italienischer Nudelsalat

mit Rucola/Parmesan/Tomaten/Pinienkernen

Tortellini Salat

mit Antipasti

Kartoffelsalat

mit Mayonnaise oder Essig-Öl **vegan**

wahlweise mit Speck

Krautsalat

mit Mayonnaise / mit Essig-Öl **vegan**

oder mit Rauchfleisch

Kirschtomaten Salat

mit Mozzarella und Basilikum

Gurkensalat

mit Dill und Sahne/mit Essig-Öl **vegan**

oder mit Melone

Tomatensalat **vegan**

mit Essig-Öl

Karottensalat **vegan**

mit Petersilie und Zitrone

Griechischer Bauernsalat

mit Schafskäse

Couscous Salat **vegan**

## Dressings

Joghurdressing

Kräutervinaigrette/ Blaubeervinaigrette

Himbeervinaigrette **vegan**

## Toppings

Croutons/Rauchfleischwürfel/

Sonnenblumenkerne/

Karamellierte Walnüsse/Pinienkerne

# Gerichte vom Schwein

## ★ Unsere Spezialität

### Partyschinken

aus der Schulter, mit Knochen gegart

### Kasseler

als Braten mager oder Kamm

### Schlemmerbraten

klassisch mit Schmand und Dörrfleisch/  
griechischer Art/ mit Ananas

### Krustenbraten

### Zwiebelrollbraten

### Schweinefilet

in Champignonsauce/in Pfeffersauce

### Schweinefilet

im Serranomantel

### Schnitzel/Partyschnitzel

### Schnitzeltopf Schnitzel

in Sahnesauce mit Dörrfleisch  
und Zwiebeln

### Hackbraten

Griechische Hacksteaks  
gefüllt mit Schafskäse

### Frikadellen/Klopse

### Hackbällchen Toskana

überbacken mit Mozzarella in einer  
fruchtigen Tomatensauce

### Sahnegeschnetzeltes

mit frischen Champignons

### Gyros

klassisch oder in Rahmsauce

### Chili con Carne

### Gulasch

nach Hausfrauen Art

## ! Information

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
mindestens 10 Tage vorher durch,  
um eine detaillierte Planung und einen  
reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Bei größeren Veranstaltungen  
empfehlen wir eine Beratung von  
ca. 4–6 Wochen im Vorfeld.  
Hierzu bitten wir Sie, sich rechtzeitig  
bei uns zur Terminabsprache zu melden.

**Montag und Dienstag ist Ruhetag**



**Markus und Marlene Kryts GbR  
Events und Catering**

Am Dorngaben 9  
61231 Bad Nauheim

Telefon +49 6032 971336

Mobil +49 157 54404273

E-Mail [info@marlus-events.de](mailto:info@marlus-events.de)

# Gerichte vom Rind

Rindertafelspitz

Rinderbraten

Rinderrouladen

nach Hausfrauen Art

Gulasch vom Rind

nach Hausfrauen Art

Rindergeschnetzeltes

Waidmannspfanne

mit Pfifferlingen

# Fisch und Geflügel

Lachs

auf Blattspinat oder in Dillsauce

Putenschnitzel

Putenbrust Toskana

mit Tomate-Mozzarella

Putengeschnetzeltes

Pfefferrahm / Bengali / Champignons

Putenoberkeule

Hähnchenschnitzel

Hähnchenbrust

in Tomaten-Mozzarellasauce

Hähnchen Cordon-Bleu

Hähnchenschenkel

Hähnchencrossies

Hähnchen serbischer Art

ausgebeinte Hähnchenschenkel in  
Kräutermarinade

## Saucen

### *zu Fleisch*

Bratensauce vom Schwein

Bratensauce vom Rind

Helle Rahmsauce

Jägersauce

Champignonrahmsauce

Paprikarahmsauce

Pfeffersauce

Zwiebelsauce

### *zu Fisch und Geflügel*

Weißweinsauce

### *zu Nudeln*

Tomatensauce

Bolognesesauce

### *zu Spargel*

Sauce Hollandaise

# Beilagen und Gemüse

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffeln

ohne Kräuter

Kartoffelgratin

Spätzle

Bandnudeln

Penne

Gnocchi

Schupfnudeln

Griechische Reismudeln

Serviettenknödel

Kartoffelklöße **vegan**

Reis

wahlweise mit Wildreis oder  
mit Kräutern

Broccoli

mit Mandeln/Butterbröseln

Blumenkohl

mit Mandeln/Butterbröseln

Pariser Karotten

Erbsen und Karotten

in Butter

Broccoli, Blumenkohl, Erbsen  
und Karotten

mit Sauce Hollandaise

Leipziger Allerlei

Grüne Bohnen

in Butter/mit Dörrfleisch/Bohnensträußchen

Rotkraut

Mediterranes Grillgemüse

---

## Nudel Variationen

Lasagne klassisch

Spinatlasagne **vegetarisch**

Gemüselasagne **vegan**

Lachslasagne

Mediterrane Nudelpfanne

## Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe

Tomatencremesuppe

Broccoli Cremesuppe

Spargelsuppe

Hochzeitssuppe

Karotten-Ingwer Suppe

Kürbissuppe

# Vegetarisch und Vegan

Süßkartoffelcurry **vegan**

mit Kichererbsen und Cashewkernen

Gemüselasagne **vegan**

Spinatlasagne/Rucolalasnagne

Gemüsetaler **vegan**

mit Kartoffeln

Gefüllte Tomaten

mit Basilikumcreme und Käse

Gefüllte Champignons

Sellerieschnitzel

Wokgemüse **vegan**

Mediterrane Nudelpfanne

Pilzpfanne **vegan**

Schupfnudel Pfanne

mit Pilzen

Bolognese **vegan**

mit roten Linsen **vegan**

---

## Snacks und Fingerfood

Crêpesröllchen

Rucola-Feta/Pute-Ananas/  
Schinken/ Lachs/Thunfisch

Quiche Lorraine

Quiche **vegetarisch**

mit Spinat und Tomate

Mini- Blätterteignacks

Käse/ Lachs/ Hähnchen

*Am Spieß*

Meatballs

Lachs

Tortellini mit Antipasti

Kirschtomaten-  
Mozzarellakugeln

Käse mit Obst

Antipasti

*Im Gläschen*

Kartoffelsalat

Meatballs

mit Salsa / mit Gurke-Senf-Dip

Falafel auf Couscous Salat **vegan**

Tortellinisalat

Antipasti

Kirschtomaten-Mozzarellasalat

Griechischer Bauernsalat

Frankfurter Grüne Sauce

mit Ei

# Kalte Platten

Wurstplatte gemischt

Schinken, Salami, Braten

Luftgetrockneter Schinken

mit Melone

Schinkenröllchen

mit Spargel

Tafelspitz

in Frankfurter Grüner Sauce

Partyschnitzel

Hähnchenschenkel

Partyfrikadellen

Fernsehwurstchen

Salamipralinen/Brezeln

Mett-Igel

Käseplatte

## Dips und Saucen

Basilikumcreme

Marakeschcreme

Paprikadip <sup>vegan</sup>

Orientalischer Obatzter

Italienischer Kräuter dip

Sahnemeerrettich

Frankfurter Grüne Sauce

Tsatsiki

Cocktailsauce

Sour Cream

Kräuterbutter

Fischplatte

mit Lachs, Forelle, Heilbutt

Butter

gesalzen oder ungesalzen

---

# Desserts

auch in kleinen Gläschen möglich

Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille

Frischer Obstsalat

Beerengrütze

Tiramisu

Erdbeertiramisu

saisonal

Hessischer Apfeltraum

Apfeltiramisu

Panna Cotta

mit Erdbeer-/Himbeer-/Mangosauce

Zimtousse

auf Cognacpflaumen saisonal

Spekulatiuscreme

mit Kirschen saisonal



Markus und Marlene Kryts GbR  
Events und Catering  
Am Dorngraben 9  
61231 Bad Nauheim

Telefon +49 6032 971336

Mobil +49 157 54404273

E-Mail [info@marlus-events.de](mailto:info@marlus-events.de)

Web [www.marlus-events.de](http://www.marlus-events.de)



→ Folge uns auch auf  
facebook + instagram

