

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

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 ^{vegan}

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

Web www.marlus-events.de



→ Folge uns auch auf
facebook + instagram

