



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

### **Winter-BBQ Hits aus dem Smoker**

**Wild Pulled Pork**, gezupfte Wildschweinschulter aus dem Smoker, rauchig und mit unserem eigenen Spezial Wachholder-Rub gewürzt, Langzeit gegart und mit Preiselbeer-BBQ Soße serviert

Portion ca 250 g gegart

### **Red Cole Slaw**

Rot-Krautsalat im amerikanischen Style.

Nach eigenem Hausrezept zubereitet

Der ideale Begleiter für Wild Pulled Pork

### **Brioche Burger Buns**

Unsere hausgebackenen Burgerbrötchen, ofenfrisch und lecker

**Weitere Grill und BBQ Angebote erstellen wir Ihnen gerne individuell!**

**Unsere Wildgerichte bereiten wir ausschließlich mit Wild aus heimischer Jagd zu!**



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

## **Catering mit Genuss**

### **Geschmorte Rehkeule in Portweinsauce**

mit frischen Pilzen der Saison, Spätzle,  
gefüllter Rotweibirne mit Preiselbeeren und Rosenkohl

### **Ofenfrischer Wildschweinsbraten aus der Keule**

in feiner Wachholdersauce, mit frischen Champignons,  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl, Preiselbeeren

### **Wildschweinsragout aus der Vorderkeule**

zart geschmort in Rotwein-Wachholdersauce mit Kräutern,  
dazu Spätzle und Rotkohl

### **Hirschkeulenbraten in Rotwein-Feigensauce**

zart geschmort, mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

### **Sauerbraten vom Damhirsch**

Zart geschmorter Sauerbraten aus der Damhirschkeule  
in Rosinen-Mandelsauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen



# **Nadas Culinar\*\*\*\*\***

## **Catering mit Genuss**

### **Vom Schwein**

#### **Spießbraten vom Schweinekamm**

kräftig gewürzt und mit Zwiebeln und Paprika gefüllt,  
dazu kräftige Soße

#### **Jägerbraten vom Schweinekamm**

gefüllt mit Champignons und Hackfleisch,  
dazu kräftige Soße mit Pilzen

#### **Gyrosbraten vom Schweinekamm**

mit typischem Gyrosgewürz, dazu kräftige Soße

#### **Kräuter-Senfbraten vom Schweinekamm**

kräftig gewürzt und mit Kräutern und Senf bestrichen,  
dazu kräftige Soße

#### **Glacierter Kasslernackenbraten**

mit Honig-Senfsoße

#### **Burgunderschinkenbraten mit Kruste**

und kräftiger Rotweinsoße



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

## **Catering mit Genuss**

**Krustenbraten aus der Schulter (Schäufele)**

mit kräftiger Soße

**Schweine Schinkengoulasch**

mit Paprika, Tomate und Zwiebeln geschmort

**Schweine Schinkengoulasch Szegediner Art**

mit Zwiebeln, Paprika und Sauerkraut geschmort

**Filetspitzen vom Schweinefilet Züricher Art**

mit Champignons a la creme

**Filetspitzen vom Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsoße**

**Schweinefilet am Stück gebraten mit verschiedenen Soßen**

.....nach Wahl

- Pfefferrahmsoße ...oder
- Champignonrahmsoße....oder
- Apfel-Calvadossoße



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

## **Vom Rind und Kalb**

**Kalbsahneragout in feiner Weißweinsauce**  
mit Champignons und Spargel

**Tafelspitz vom Kalb**  
mit Wurzelgemüse geschmort in Madeira Sauce

**Gespickter Rinderschmorbraten aus der Keule**  
in kräftiger Rotweinsauce

**Rheinischer Sauerbraten aus der Rinderkeule**  
geschmort in eigener Marinade, mit Rosinen – Mandelsauce  
(auf Wunsch Sauce ohne Rosinen/Mandeln)

**Rindergulasch aus der Keule**  
mit Zwiebeln, Paprika und typischen Gulaschgewürzen

**Rindergeschnetzeltes Stroganoff**  
aus der Steakhüfte, mit feiner Senfsauce mit Schmand  
und Champignons

**Roastbeef am Stück gebraten (rosa) mit Sauce nach Wahl**

**Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Sauce nach Wahl**

- Pfefferrahmsauce
- Bernaise
- Kräuterbutter



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

## **Vom Geflügel**

### **Greek Style Chicken**

Kräuter marinierte Hähnchenkeule,  
ohne Haut und Knochen gebraten,  
dazu Blechkartoffeln und Tzaziki

### **India flavoured Road Chicken**

Ausgelöste gebratene Hähnchenkeule  
mit den Aromen Indiens gewürzt,  
dazu Süßkartoffel und Currycreme

### **Putenroulade im Speckmantel**

Gefüllte Putenbrust mit Paprika,  
Zwiebeln und Pilzen im Speckmantel,  
dazu feine Salbeisoße mit Oliven und Gnocchi

### **Hähnchenbrustfilet Saltimbocca**

Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken umwickelt und gebraten dazu  
Gratin Kartoffeln

### **Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur**

- Pfefferrahmsoße
- Rahmsoße mit frischen Champignons
- Estragonrahmsoße
- Paprika- Champignonrahm



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

**Portugisisches Zitronenhuhn**

Geschmorte marinierte Hähnchenbrust  
in kräftiger Zitronensoße mit Kartoffel-Zwiebelgemüse,  
dazu Möhrensalat mit Knoblauch und Koriander

**Putenschnitzel in Kräuter-Ei-Hülle mit Parmesan**  
mit Wurzelgemüse Penne in Petersilien Pesto

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in  
Champignonrahmsoße verfeinert mit Weißwein

**Gebratene franz. Barbarie Entenbust** (ca. 300 g Rohgewicht)  
in Thymian- Honigsoße

**Ganze Gänse nach Saisonpreis! Bitte rechtzeitig bestellen!**

**Weitere Angebote nach Absprache!!!**



# Nadas Culinar\*\*\*\*\*

## Catering mit Genuss

### Beilagen

Salzkartoffeln

Gratin Kartoffeln

Spätzle

Reis

Kartoffelklöße

Rosmarinkartoffeln

Ratatouillegemüse

Blattspinat, mit Zwiebeln und Rahm

Bohnenbündchen 3 Stück im Speckmantel

Gemischte Gemüseplatte mit Polnischer Soße

Apfelrotkohl

Sauerkraut

Rosenkohl mit Speck

Erbsen und Möhren





**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

## **BBQ Hits aus dem Smoker**

Würzig marinierte **Spare Ribs** mit pikantem Rauchgeschmack und hausgemachter BBQ Soße Portion ca 750 g Rohgewicht

**Pulled Pork**, gezupfte Schweineschulter aus dem Smoker, rauchig und mit unserem eigenen Spezial Rub gewürzt, Langzeit gegart und mit BBQ Soße serviert  
Portion ca 250 g gegart

### **Pulled Pork Shots**

Gebackene Hefeteig Kugeln mit Pulled Pork und BBQ Soße gefüllt, fluffige Konsistenz, aromatische Füllung, einfache Handhabung auf jeder Party der Knaller

### **Cole Slaw**

Krautsalat im amerikanischen Style.  
Nach eigenem Hausrezept zubereitet  
Der ideale Begleiter für Grill und BBQ Gerichte

**Weitere Grill und BBQ Angebote erstellen wir Ihnen gerne individuell!**



**Nadas Culinar\*\*\*\*\***

**Catering mit Genuss**

## **Desserts**

Hausgemachte Rote Grütze von Beerenobst mit Vanillesoße

Bayrisch Vanillecreme mit Fruchtsoße

Vanillepudding/Schokoladenpudding mit Vanille-/Schokosoße

Götterspeise rot oder grün mit Vanillesoße

Tiramisu

Mousse au chocolat dunkel oder weiß

Orangen – Joghurt Creme

Erdbeer – Joghurt Creme

Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtпürree

Zirtonencreme

**Weitere Angebote nach Absprache!!!**