



Unsere
Spezialitäten

Nicole Engel – Mittelstraße 6 – 96328 Küps
Fon 09264-451 info@engel-catering.de

Fingerfood

Partyhäppchen	belegt mit Spezialitäten
Partybrötchen	belegt und garniert
Laugenpralinen	mit Schinken und Käse angerichtet
Partygebäck	mit internationalen Spezialitäten
Hackbällchen-Spieße	mit Kirschtomaten
Bratwurst/Debreziner	im Brotteig
Berner Würstchen	mit Brot am Spieß
Minischnitzel	mit Käse und Cocktailtomate
Bauernschinken	gerollt auf Bauernbrotstückchen
Schinkenspargelrollen	geteilt am Spieß
Forellentaler	Forellenmousse auf Pumpernickel
Lachsecken	frischer Räucherlachs auf Schwarzbrot
Blätterteigschnecken	mit Räucherlachs und Spinat
Garnelenspieße	in Kräuter Öl gebraten
Käsespieße	traditionell mit Weintrauben
Frischkäseschnitten	auf dunklem Brot
Frischkäsepralinen	mit Knoblauch-Nuss-Krokant
Mozzarella Spieße	mit Cocktailtomaten und Basilikum
Lachs-Lauch-Salat	mit frischem Räucherlachs
Schichtsalat	nach eigenem Rezept
Brotsalat	nach italienischer Art
Mozzarella Salat	mit Basilikum-Pesto
Bauernsalat	nach griechischer Art
Nudelsalat	mit Hähnchenbrust
Tapas	nach fränkischer Art

Desserts im Glas siehe Dessertkarte

Wir backen auf Wunsch Baguette Stangen, Partygebäck, Laugenpralinen



Fränkische Küche

Suppen: Leberknödel-, Grießklößchen-, Zwiebel-, Frittatensuppe, Spargel-, Waldpilz-, Lauchcremesuppe

Fleischgerichte:

Schwein: Spanferkel
Schäufele
Krustenbraten
Schweinefilet

Rollbräten: Budapestester-, Spieß-, Hirten-, Schlemmer-, Jäger-, Spargel-, Zigeuner-, Gourmetrollbraten, Hackbraten

Kalb: Rahmbraten
Rollbraten
Nierenbraten
Haxe

Geflügel: Entenbrust
Gänsekeule
Putenbrust
Putenrollbraten

Rind: Sauerbraten
Burgunderbraten
Tafelspitz mit Meerrettich
geschmorte Roulade
Rahmbraten
Spickbraten
Pfefferrahmbraten
Rahmbraten mit Waldpilzen

Wild: Rehbraten
Wildschweinbraten
Hirschbraten
Hirschgulasch

- Beilagen:** Kartoffelklöße, Semmelkloß, frische Eierspätzle, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln.
- Gemüse:** Sauerkraut, Blaukraut, Rahmwirsing, Porree Gemüse, Edelgemüse, Rosenkohl, Bohnenbündchen, Grillgemüse.
- Salat:** Rohkostsalat Buffet mit Dressing nach Wahl, Beilagen Salatteller

Spezialitäten aus Grill und Pfanne

Grillplatte: Schnitzel, Cordon Bleu, Schinkenröllchen, Förstersteaks, Schlemmertaschen, Putensteaks, Schaschlik, Hähnchenkeulen, Zwiebelsteaks

Grillplatte: Hähnchenbrust Caprese überbacken, Förstersteaks, „Premium“ Lendenspieße, Hähnchenbrust Mediterran, Filetröllchen, Schlemmertaschen, Spelunken Steaks

Steaks- und Schnitzel

Wienerschnitzel, Cordon Bleu, Schinkenspargelröllchen

Zwiebelröststeaks	Schweinesteaks mit frisch gerösteten Zwiebeln
Spelunken Steaks	Schweinesteaks mit Bacon, Paprika und frischen Röstzwiebeln
Backofensteaks	Schweinesteaks mit Ratatouille, Creme fraiche und Käse
Schlemmertaschen	würzig gefüllt, auf frischem Gemüse geschmort
Ofenschmorsteaks	Schweinesteaks mit Champignons, Zwiebeln, Bacon und Emmentaler
Westernsteaks	pikant gefüllt mit Bacon und Röstzwiebel
Förstersteaks	Schweinesteaks mit Camembert, Champignons, Creme fraiche, Frühlingszwiebel
Tiroler Steaks	Schweinesteaks mit Südtiroler Schinken, Champignons, Zwiebeln, Tomaten und geriebenen Bergkäse

Pfannengerichte:

Sahneschnitzel	Wiener Schnitzel in Sahnesauce mit Schinken, Champignons, Käse
Schnitzelpfanne „Italia“	mit Tomaten, Champignons, Hackfleisch, Käse
Schnitzelpfanne „Rustico“	mit Rauchfleisch, Zwiebeln, Schmand, in würziger Sauce
Schnitzelpfanne „France“	mit Zucchini, Frischkäse, Dijon Senf, Sahne
Schnitzelpfanne „Resi“	mit herzhaften Zutaten

Deftiges aus dem Backofen

Backschinken, Pfefferschinken, Räuberschinken, Kaiserfleisch
Schinken im Brotteig
Spare Ribs, Hausmacher Schaschlik
Grillhaxen, Minihaxen, Pfefferhaxen, Pfefferhaxen Teile, Bierhaxen

Fleischtöpfe

Brauhausgulasch	mit Senf, Knoblauch, Tomatenmark, in Dunkelbiersauce
Burgunder Saftgulasch	vom Rind mit Zwiebeln, Rauchfleisch, in Rotweinsauce
Ungarisches Gulasch	deftig, mit Paprika und Zwiebeln
Räubertopf	Schnitzelfleisch, Rauchfleisch, mit würzigen Zutaten
Engels Schaschlik Topf	Fleisch- und Gemüsesorten in pikanter Sauce
Schlemmertopf	nach Rouladen Art

Geschnetzeltes

Gyros Art	Natur oder mit Kräutersauce
Toskana Art	geschmackvoll zubereitet nach italienischer Rezeptur
Jäger Art	mit frischen Pilzen
Stroganoff	mit Senf-Kräuter Sauce
Metaxa Art	nach eigener Rezeptur

Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrust „Ly Wong“	pikant, süß-sauer
Hähnchenbrust „Caprese“	überbacken mit Mozzarella und Tomaten
Hähnchenbrust „Mediterrano“	gefüllt mit Broccoli und Käse
Hähnchenbrust „Rhodos“	gefüllt mit Feta und Paprika
Putensteak „Exotic“	in Curryrahm mit Früchten
Putensteak „Förster Art“	mit Champions und Camembert
Putenfleischspieße	in würziger Zigeunersauce
Putensteak „Metaxa“	nach eigener Rezeptur
Putenschnitzel, Puten Cordon Bleu	
Chicken Nuggets, Hähnchen, Hähnchenkeulen	

Schweinefilet

Schweinefiletmedaillon in Sauce nach Wahl	
Schweinefiletspieße mit Paprika	
Schweinefilet „Feinschmecker Art“	in Weißwein-Balsamico-Sauce
Schweinefilet „Gourmet“	mit Senf, Räucherfleisch und Frischkäse verfeinert
Schweinefilet „Pesto Rosso“	mit Parmaschinken, Oregano und Tomaten
Schweinefilet gefüllt	Jäger-, Zigeuner-, Pfeffer Art
Filetröllchen	mit Schinken und Salbei
Engels Lendenauflauf	mit Champions und Camembert geschichtet
Lendenmedaillon im Speckmantel	in rauchiger Sauce
Lendenmedaillon „Spezial“	in würziger Gorgonzolasauce

Fisch

Lachsfilet an Spinat	
Lachssteak gebraten	mit Weißwein-Zwiebel-Sauce
Zanderfilet, zart gedünstet	mit Honig-Senf oder Zitronen-Dillsauce
Zanderfilet, gebraten	auf mediterranem Gemüse
Garnelenspieße	mit Kräuter-Knoblauch-Remoulade

Vegetarische Spezialitäten

Seite 6

Mediterrane Feta Pfanne, panierte Champignons, würzig gefüllte Champignons, Gemüselasagne, Tortellini mit Käsesahnesauce, Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola, Nudelauflauf mit Tomate, Mozzarella und Rucola, Backcamembert mit Preiselbeeren, Grillkäse, würziger Ofen Käse, Gemüsespieße, Champignonspieße, Spitzpaprika mit Schafskäse, mediterranes Gemüse, Gemüse-Kartoffelgratin

Beilagen

Frische Eierspätzle, Kartoffelgratin, Schlemmerkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, Rösti, Kartoffelecken, Kroketten, Twister, Pommes, Kartoffelpüree, Reis, Schupfnudeln, Kartoffelsalat,

Gemüse

Edelgemüse, Bohnenbündchen, mediterranes Gemüse, Gemüsegratin,

Salate

Rohkostsalat Buffet mit Salaten der Saison, griechischer Bauernsalat, Schichtsalat, Lachs-Lauchsalat, Salatbuffet „Italia“

Desserts

Eis mit Früchten, Tiramisu, Erdbeertiramisu, Früchtespieße mit Schokolade, Panna Cotta mit Früchten, Stracciatella-Creme, Baileys-Creme, Eierlikörtraum, Käsesahnedessert mit Mandarinen, Mascarpone-Himbeerquark, Maracujatörtchen mit Pfirsichen, Dessert a la Spagetti, Cupcakes Schokosünde, Schoko-Himbeer-Cupcakes, Cappuccino-Cupcakes, Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes, Cheese-Cupcakes

Themen Buffets

Seite 7

Italienisches Buffet

Minestrone, Tomatencremesuppe mit Basilikum, Anti Pasti, Bruschettas

Lasagne, Tortellini al Pomodoro, Farfalle mit Käsesauce, Gnocchi- Gorgonzola
Ital. Schlemmertaschen, Hähnchenbrust Caprese, Schweinefilet „Pesto Rosso“
Hähnchenbrust „Mediterran“, Saltim Bocca

Lachsfilet an Spinat, Zanderfilet an mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, Gnocchi, Nudeln

Italienisches Salatbuffet, Caprese, Vitello Tonnato, Tortellini Salat, Tomaten-
Rucola-Salat mit Basilikum Pesto, italienischer Brotsalat

Crema di Fragola, Dessert a la Spagetti, Tiramisu, Panna Cotta,
kalte italienische Spezialitäten

Griechisches Buffet

Garnelenspieße, Calamari, Scampi in Weißweinsauce

Suflaki, Bifteki, Gyros, Putensteak oder Schweinefilet in Metaxasauce,
Hähnchenbrust „Rhodos“, Lammkotelett, Lammbraten, Schweinefilet
griechischer Art, Feta paniert

Tomatenreis, Kretanische Kartoffeln, Ofenkartoffel, Paprika mit Feta gefüllt

Krautsalat, Bauernsalat, Tomatensalat „Kreta“, eingelegter Schafskäse,
Tsatsiki, gefüllte Tomaten mit Schafskäse

Griechischer Ekmek, griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen,
griechischer Joghurt mit Pfirsichen

Rustikales Buffet

Zwiebelsuppe, Hausmacher Gulaschsuppe

Grillhaxe knusprig, Spare Ribs, Schinken im Brotteig, Kaiserfleisch gegrillt
Budapester Braten, Spanferkel, Krustenbraten, Spelunkensteaks,
Räubertopf, Brauhaus Gulasch, Schnitzelpfanne „Rustico“, Schaschlik

Bratkartoffel, Kartoffelrösti, Schlemmerkartoffeln, Ofenkartoffel mit Quark,

Sauerkraut, Grillgemüse

Früchte Igel, Minischokoküchle

Käseplatte mit Obatzter, Kalte Platte mit rustikalen Spezialitäten, Tatar

Kids Buffet

Chicken Nuggets, Minischnitzel, Chickenwings, Fischstäbchen,
Minifrikadellen, Bratwurstschnecken, Mini Cordon Bleu, Spagetti
mit Tomaten-, Käse- oder Bolognesesoße

Pommes, Twister

Cake Pops in Schokolade getaucht, bunt verziert

Muffins nach Wahl

Frische Waffeln mit Puderzucker

Cupcakes

Candy Buffet

Süße Leckereien als Buffet



XXXL Spezialitäten

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 1,5 Kg

Spelunkensteak, mit frisch gerösteten Zwiebeln,
Bacon und Paprika 1,5 Kg

Currywurst mit würziger Sauce 120 cm

Hamburger oder Cheeseburger 1,5 Kg

Unser Angebot an kalten Spezialitäten

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Gefüllte Tomaten mit Schafskäsecreme
Schinkenspezialitäten
Spezialitätenplatte „Roma“
Engels Schieferplatte „Rustico“
Griebenschmalz
Forellenfilet frisch geräuchert mit Räucherlachs
Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse
Tatar-Igel
Mett-Igel
Käseplatte „international“
Käse-Igel „Retro“
Obatzter
Weißer Käse

Käse-Schinken-Salat, Waldorfsalat, Schweizer Wurstsalat

Schichtsalat, Lachs-Lauch-Salat, Apfel-Lauch-Krabben-Salat

Tortellini-Salat, Thunfisch-Salat, Nudel-Salat, Eier-Salat

Wir richten uns gerne nach Ihren persönlichen Wünschen

Guten Appetit

Für Ihre anstehenden Festlichkeiten stehen wir gerne zur Verfügung.

Individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten fertigen wir, mit viel Liebe zum Detail, unsere Spezialitäten für Sie an.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch Chafing Dishes, Gedecke und Service Personal an.

Wir freuen uns auf Sie.

Nicole Engel, Metzgermeister Gerhard Engel
und das Team.

