

WIR FREUEN UNS AUF VIELE CREATIVE EVENTS MIT IHNEN

CREATIVE
EVENTS

CREATIVE EVENTS . GRUEBACHERSTRASSE 8 . 8157 DIELSDORF . PHONE +41 (0)43 811 99 00 . CREATIVE-EVENTS.CH

MENÜVORSCHLÄGE

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN MÖCHTEN WIR IHNEN EINEN KLEINEN AUSZUG UNSERER KULINARISCHEN SPEZIALITÄTEN PRÄSENTIEREN.

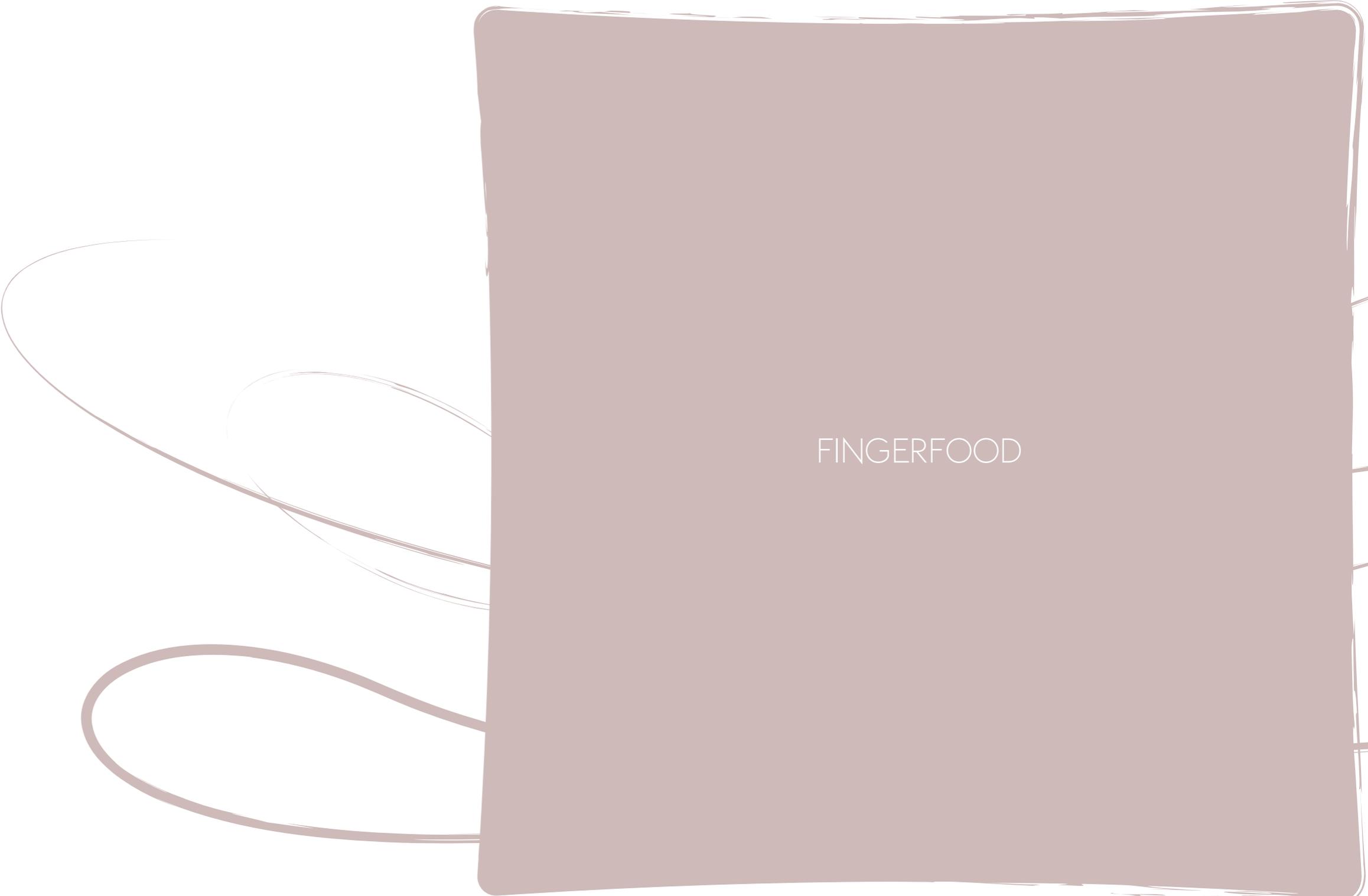
LASSEN SIE SICH VON DEN GRENZENLOSEN UND KREATIVEN MÖGLICHKEITEN IM CATERING INSPIRIEREN.

NICHTS IST UNMÖGLICH.

JE NACH WUNSCH STELLEN WIR IHNEN, FÜR JEDE ART VON ANLASS, KREATIVE UND INDIVIDUELL BESTIMMTE KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN ZUSAMMEN.

BEI DER LIEBEVOLLEN ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN ACHTEN WIR STEHTS AUF SAISONALE UND FRISCHE PRODUKTE.

IHR CREATIVE EVENTS TEAM



FINGERFOOD

FINGERFOOD KREATION 1

KNUSPRIGE CROSTINI MIT RASSIGEM RINDSTATAR AUS DER TUBE

GOLDENES FEIGEN-RISOTTO MIT HIMBEERMARK SERVIERT IM DIAMANTTELLER

WRAPS IM ALUMANTEL GEFÜLLT MIT STILTON-FRISCHKÄSE, RUCOLA UND SERRANO SCHINKEN

MINI HOT-DOGS

EXPLODIERENDER COUSCOUS-SALAT MIT GRILLIERTEM RED SNAPPER UND ANANAS ABGERUNDET MIT FRISCHER ZITRONENMELISSE

BLACK PASTA SALAT MIT MOZZARELLA-PERLEN UND CHERRYTOMATEN VERFEINERT MIT FRISCHEM BASILIKUM

GRILLIERTE BLACK TIGER SHRIMPS MIT MELONENKUGEL SERVIERT MIT GRÜNER LIMONENMAYO AUS DER PIPETTE

MINI BURGER

DESSERT

ROT LACKIERTE MOUSSEVARIATIONEN MIT DIVERSEN TOPPINGS

ROSTIGE KÜRBIS-LOLLIES MIT WEISSER SCHOKOLADE UMMANTELT MIT SESAM/PISTACHE/KOKOSRASPELN



FINGERFOOD KREATION 2

WARMES MÖHREN-KOKOSSÜPPCHEN MIT CURRY SERVIERT IM SHOTGLAS

KICHERERBSEN-SALAT MIT RADICCHIO UND PALMHERZEN VERFEINERT
MIT HIMBEERDRESSING

MINI PENNE-SALAT MIT CHERRYTOMATEN, GRILLIERTEN WALDPILZEN AUF
RUCOLABEET AN EINER ORANGENVINAIGRETTE

RINDSPIESLI AUF KRESSEBEET MIT KRÄUTER-THYMIAN JUS

HAUSGEMACHTE LASAGNE SERVIERT IM DIAMANTTELLER

SPIESLI MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER SHRIMPS, CHERRYTOMATE UND ANANAS
AN EINER WÜRZIGEN COCKTAILSAUCE

GOURMETLÖFFEL MADRAS (CHICKEN CURRY)

MINI EMPANADAS MIT KÜRBIS-FETA FÜLLUNG ABGERUNDET
MIT KOKOSMILCH

GEBACKENE POULETBRUSTHÄPPCHEN IM KNUSPERMANTEL
AN SWEET CHILI SAUCE

SPEZIAL DRINK

TROPICAL COOLER :

- 2CL MARACUJASIRUP
- 4CL MARACUJASAFT
- 2CL ZITRONENSAFT
- LIMONADE ZUM AUFFÜLLEN
(JE NACH GESCHMACK)
- COCKTAILKIRSCHEN ALS GARNITUR

DESSERT

LONDON CHEESECAKE VERFEINERT
MIT ERDBEERTOPPING

GOLDENES MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT HIMBEERE

EXOTISCHER FRUCHTSALAT
MIT MANGO UND ZITRONENMELISSE





FINGERFOOD DELUXE

EDLES HUMMER-SÜPPCHEN MIT GRILLIERTEN BLACK TIGER SHRIMPS SERVIERT IM COCKTAILGLAS

SÄMIGES KÜRBISRISOTTO VERFEINERT MIT GORGONZOLA UND FRISCHEN KRÄUTERN

HAUSGEMACHTE STEINPILZ-RAVIOLI MIT TRÜFFELÖL UND SALBEI

MINI RINDSFILET-SPIESSLI AUF KRESSEBEET SERVIERT MIT SINGLE MALT-THYMIAN SAUCE

MINI SALAT CAPRESE, BÜFFELMOZZARELLA MIT GELBEN UND ROTEN TOMATEN, VERFEINERT MIT FRISCHEM BASILIKUM, KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL UND ACETO BIANCO

GERÄUCHERTES WILDLACHS-BIRNENTATAR VERFEINERT MIT MASCARPONE AUF KARTOFFELPAPIER

MINI VOL AU VENT GEFÜLLT MIT GEMÜSEMOUSSE

TARTELETTES GEFÜLLT MIT FOIE GRAS DE PATO MOUSSE, FEIGEN UND PORTWEIN

FRUCHTIGER AVOCADO-MANGOSALAT SERVIERT MIT EINEM MINI SATAY-SPIESSLI

WEIZENTORTILLA GEFÜLLT MIT STILTONMOUSSE RUCOLA UND FRISCHEN KRÄUTERN

MINI PENNE-SALAT MIT CHERRYTOMATEN, GRILLIERTEN WALDPILZEN AUF RUCOLABEET AN EINER ORANGENVINAIGRETTE

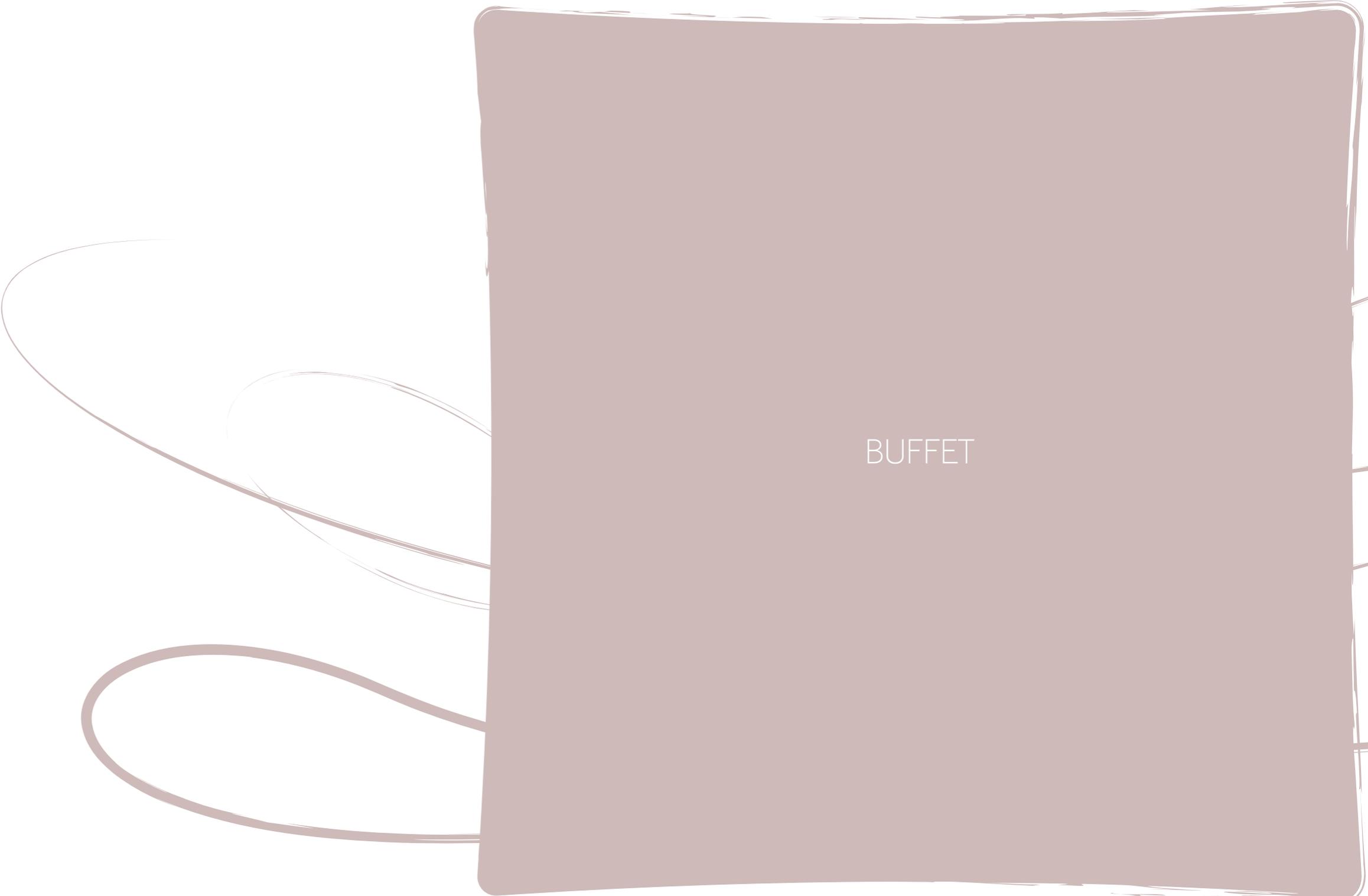
DESSERT

KÜRBIS-LOLLI MIT WEISSER SCHOKOLADE UMMANTELT MIT GERÖSTETEN KOKOSRASPELN, SESAM UND PISTACHE

MINI HIMBEERSORBET IM GELIERTEN HOLLUNDERBLÜTEN-SÜPPCHEN VEREDELT MIT BLATTGOLD

CUPCAKES IN DIVERSEN AROMEN





BUFFET

CINE DELUXE BUFFET

SUPPE

WÜRZIGES GAZPACHO ANDALUZ
IN SHOTGLÄSERN SERVIERT MIT GRISSINI

VORSPEISEN

MINI WEIZENTORTILLA DUETTE MIT KÄSE, MANGO-SALSA/
THONMOUSSE UND FRISCHEN KRÄUTERN

SAISONALE ANTIPASTIAUSWAHL MIT SPANISCHEN OLIVEN
UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN

ERFRISCHENDER PAPAYA-SALAT MIT GLACIERTEN ORANGEN
UND GRANA PADANO

ORECCHIETTE-SALAT MIT ZARTEM POULET-FILET,
CHERRYTOMATEN UND MOZZARELLA VERFEINERT MIT
FRISCHEM BASILIKUM UND KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL,
DAZU WIRD FRISCH GEBACKENES FOCACCIA SERVIERT

HAUPTGERICHTE

„SURF & TURF“ ZARTES RINDSFILET (NIEDERGAR)
MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER SHRIMPS AN EINER
MORCHELRAHMSAUCE SERVIERT MIT GRATIN DAUPHINOIS
UND FRISCHEM SAISONGEMÜSE

HAUSGEMACHTE TORTELLI VERDE AN EINER GETRÜFFELTEN
NUSSPESTO ABGERUNDET MIT GRANA PADANO

DESSERT

EXOTISCHER OBSTALAT IN DER BABYANANAS
AROMATISIERT MIT ROSENDUFT

MOUSSE VARIATIONEN MIT GEBRANNTEN MANDELN
UND WEISSER TOBLERONE





GEBURTSTAGS-BUFFET

WARMER PFLAUMEN-BLAUBEERENSMOOTHIE AROMATISIERT
MIT ZIMT UND KARDAMON

VERSCHIEDENE MARKTFRISCHE SALATE WAHLWEISE MIT GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN, CASHEWKERNEN ODER CROUTONS MIT FRENCHDRESSING,
BALSAMICOVINAIGRETTE ODER HAUSDRESSING

HAUSGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI VERFEINERT MIT TRÜFFELÖL UND SALBEI,
DAZU FRISCH GERIEBENER GRANA PADANO

ROSA GEBRATENES ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN RIND IN HONIGLACK
AUF WARMEM WALDPILZSALAT

KARTOFFELGRATIN VERFEINERT MIT KRÄUTER-CREME FRAICHE

GRILLIERTE EDELFISCHVARIATIONEN AUF SÄMIGEM SAFRAN-RISOTTO
MIT RUCOLA UND CHERRYTOMATEN

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT PASSIONSFRUCHT
UND GERÖSTETEN KOKOSRASPELN

BUFFET KREATION

VORSPEISEN

KNACKIGE BLATTSALATE MIT SONNENBLUMENKERNEN, KÜRBISKERNEN UND CRÔUTONS. DRESSING: ITALIEN, FRENCH UND BALSAMICO

MINI PEPERONI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE

BULGUR-SALAT MIT RADICCHIO, GERÖSTETEN MARRONEN UND ZIEGENKÄSE

SCHWARZER BANDNUDELSALAT MIT CHERRYTOMATEN, MOZZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM

MÖHREN-AVOCADO-SALAT MIT RUCOLA AN EINER ORANGEN-ZITRONEN VINAIGRETTE

HAUPTGERICHTE

FEINES POULETGESCHNETZELTES AN EINER MORCHELRAHMSAUCE SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN NUSS-SPÄTZLE UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE

GEGRILLTE LACHSFILETS AN EINER FEINER SPINAT-MAKKARONISAUCE DAZU GEBRATENER REIS MIT TRÜFFELÖL AROMATISIERT

TORTELLI MIT KÜRBISFÜLLUNG IN HONIG-LAVENDELBUTTER

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT WARMER ORANGEN VANILLESAUCE SERVIERT MIT MANDELKROKANT

BUFFET KREATION DELUXE

VORSPEISEN

DIVERSE MARKTFRISCHE BLATTSALATE MIT SONNENBLUMENKERNEN, KÜRBISKERNEN UND CROUTONS

ORECCHIETTE-SALAT MIT POULETFILET, CHERRYTOMATEN UND PARMESAN VERFEINERT MIT FRISCHEM BASILIKUM UND KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL

HERBSTLICHE ANTIPASTIAUSWAHL MIT HOKAIDOKÜRBIS UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN DAZU WIRD FRISCHES MARRONENBROT SERVIERT

HAUPTGERICHTE

"SURF E- TURF", MIT ZARTEM RINDSFILET (NIEDERGAR) UND GEGRILLTEN BLACK TIGER SHRIMPS AN EINER MORCHELRAHMSAUCE SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN DAUPHINOIS UND FRISCHEM SAISONGEMÜSE

HAUSGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI AN EINER GETRÜFFELTEN NUSSPESTO ABGERUNDET MIT GRANA PADANO

EDEL-FISCHVARIATION AN EINER WÜRZIGEN SAFRANSAUCE SERVIERT MIT KOKOSREIS UND SPINAT MIT MANDELSPLITTER

DESSERT

MARRONI-TIRAMISU MIT WARMEN MANGOFIETS

EXOTISCHER OBSTSALAT IN DER BABYANANAS AROMATISIERT MIT ROSENDUFT

MOUSSE VARIATIONEN MIT GEBRANNTEN MANDELN UND WEISSER TOBLERONE

KAFFEPAUSE / WELCOME

FRISCHE FRUCHTSPIESLI

GIPFELI

KAFFEE / TEE

MINERALWASSER

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

BRUNCH

BUTTERZOPF, VOLLKORNBROT, WEGGLI, GIPFELI

BUTTER, KONFITÜRE, HONIG

KÄSE, HEISSER BAUERNSCHINKEN, REICHHALTIGE
FLEISCH- UND KÄSEPLATTE

BIRCHERMÜESLI, CORNFLAKES

RÜHREI

FRISCHE FRÜCHTE

GETRÄNKE

FILTERKAFFEE, TEE, OVO/SCHOKO,
ORANGENSAFT, MINERALWASSER

