

Artichoque Catering - Unsere Produkte

Artichoque-Spezialitäten - KALT

- ❖ **Schicke präsentable Platten aus Cannapés, Mini-Wrap, Mini-Sandwich am Spiess und Dörrpflaumen im Speckmantel**
- ❖ **Siedfleischsalat im Gläschen**
- ❖ **Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum am Spiess**
- ❖ **Canard à l'orange im Glas**
- ❖ **Vitello Tonnato (nur im Sommer)**
- ❖ **Toskanischer Poulet-Salat im Glas**
- ❖ **Salade Nicoise mit Rosa Thunfisch**
- ❖ **Im Glas pochierte Seezunge mit Mango und Chili**
- ❖ **Mozarella auf Tomatenconfit mit Basilikum im Glas**
- ❖ **Tafelspitz auf Gemüsebett in Sulze**
- ❖ **Tafelspitz in Randensulze mit Wasabischaum**
- ❖ **Tortilla aus Kartoffeln mit Pilzen, Pomodori und Artischocken**
- ❖ **Riesencrevetten mit Wasabi an der Silbergabel***
- ❖ **Lachs auf jungen Salatblättern im Glas**
- ❖ **Salat aus Meeresspargel mit pochiertem Eglifilet**
- ❖ **Langustine auf Tomatenconfit mit Butterpastis-Schaum**
- ❖ **Tabouleh-Salat mit Parmigiano-Splitter**
- ❖ **Saibling mit Süsskartoffelpüree mit Chilinudelblättern**
- ❖ **Rohschinken mit Melone an der Silbergabel***
- ❖ **Lachstranche auf Russischem Salat**
- ❖ **Pouletspiess mit Ananas**
- ❖ **Crevetten-Citrussalat auf Orangen-Chili-Gelee**
- ❖ **Geräucherte Entenbrust mit Früchten auf Tabouleh**
- ❖ **Bogota Ceviche – aus Fisch oder Meeresfrüchten**
- ❖ **Sushi mit Lachs – ab Apéro Deluxe**
- ❖ **Sushi vegetarisch – ab Apero Deluxe**
- ❖ **Forellensalat auf Rucola mit Randengelee**

Artichoque-Spezialitäten – WARM

- ❖ **Mini-Schnitzel im Sesammantel**
- ❖ **Meatball in BBQ-Sauce**
- ❖ **Frische Tagliatelle mit Funghi Porcini ***
- ❖ **Kalbsconfit mit Zimt auf Kartoffel-Espuma**
- ❖ **Eglifilet auf Blattspinat mit Esterhazy garniert ***
- ❖ **Gemüsebouquet auf Wildreis mit gerösteter Ananas**
- ❖ **Mischtkratzerli mit Dörrpflaumen und Nüssen**
- ❖ **Geschmorte Kalbsbäckchen mit Karotten-Couscous**
- ❖ **Aillerons mit Kokos-Sesammantel**
- ❖ **St. Jaques im Speckmantel ***
- ❖ **Tagine de Poulet mit Artischocken, Oliven und Dörrpflaumen ***
- ❖ **Mezze-Lune auf Gemüsebett mit Trüffelöl ***
- ❖ **Zürcher Geschnetzeltes auf Butter-Rösti**
- ❖ **Beef-Stroganoff auf Eierspätzli**
- ❖ **Poulet-Filet mariniert am Spiess**
- ❖ **Brasato di Manzo mit Polenta Bramata**
- ❖ **Roastbeef-Medaillon mit Artischockenherzen***
- ❖ **Risotto mit Steinpilzen und Parmesan ***
- ❖ **Risotto al Cichorino Rosso ***
- ❖ **Weissweinsrisotto mit Crevetten ***
- ❖ **Rouget Barbette auf pikantem Tomatenconfit**
- ❖ **Rindsfilet-Tomaten-Curry mit Zitronenreis**
- ❖ **Lamm-Parmentier mit Rosmarintomaten, Safran**
- ❖ **Crevetten im Kartoffelnest**
- ❖ **Polenta-Tomaten-Confit mit Gorgonzola-Kruste**
- ❖ **Lammeintopf mit Topinambur**
- ❖ **Geschmorte Kalbshaxen nach Tessiner Art**

Artichoque Catering - Feinkost-Suppen im Glas

- ❖ **Nordsee Bouilabaisse**
- ❖ **Waadtländer Suppe**
- ❖ **Bouillon mit Tafelspietz und Knödel**
- ❖ **Rote Zwiebelsuppe mit Roquefortkruste**
- ❖ **Süsskartoffelsuppe mit Peperonata**
- ❖ **Karotten-Kokos-Macchiato**
- ❖ **Eierschwamm-Capuccino**
- ❖ **Kürbis-Curry Supp emit Kürbiskernkruste**
- ❖ **Topinambur mit weissem Safranschaum**

Artichoque Catering - Dessert im Glas

- ❖ **Joghurt Pannacotta mit Himbeerspuma**
- ❖ **Schoki-Mousse mit Crème Fraiche und Chili**
- ❖ **Blaubeer Macadamia Cheesecake mit Mandelkurste**
- ❖ **Gebackene heisse Schokolade mit Passionsfruchmascarpone**
- ❖ **Im Glas gebackene Waldbeeren mit Zimttörtchen**
- ❖ **Beeren-Tiramisù (nach Saison)**
- ❖ **Mini-Strudel, Apfel oder Mohn**
- ❖ **Petit Fours und Luxemburgerli**
- ❖ **Saisonale Fruchtspiesse**
- ❖ **Cupcake**