Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Es freut uns, dass Sie sich für unsere Dienstleistung interessieren!

Da jeder Anlaß für eine Feier einzigartig ist und kein Fest dem anderen gleicht möchten wir Ihnen keine vorgefertigten Einheitsbuffets anbieten und nur erste Einblicke in unsere Speisekarte geben.

Selbstverständlich können wir all ihre kulinarischen Wünsche erfüllen, egal ob bodenständig-deftig, sommerlich-leicht oder exklusiv mit erlesenen Zutaten und perfekter handwerklicher Zubereitung. Gerne stehen wir Ihnen im persönlichen Beratungsgespräch zur Seite und planen ihre Veranstaltung in allen Größenordnungen vom privaten Fest im kleinen Kreis bis hin zur Großveranstaltung.

Außer Gästen und schönem Wetter liefern wir zusätzlich alles was man zum Feiern braucht, egal ob Getränke, Geschirr und Besteck, Schirme und Zelte/Pavillions, Kühlschränke, Heizpilze, Stehtische, Barhocker, Tische und Stühle ,Mobilbars oder Dekorationsartikel.

Fingerfoods rein vegetarisch, auf Holz gespieß

Grissinistange mit Ziegenfrischkäse und Basilikumstreifen, umhüllt mit gebackener Zucchinischeibe	
Mürbteigtartelett mit marktfrischem Gemüse in einer Sahnecreme, überbacken mit Parmesan	
Frischkäsepraline im Pfeffer-, Petersilien- und Paprikamantel	
Gorgonzolacreme auf Pumpernickelscheibe mit Weintrauben oder Walnüssen garniert	
Mürbteigschiffchen mit Sauerrahm, Eigelb und Parmesan, überbacken mit Spargelspitze	
Champignonkopf gefüllt mit Ruccola, überbacken mit Schafskäse	
Bayerisches Maki-Sushi vom Obazdn auf Weißbrotrolle in geschroteten Pfeffer getaucht	
pikante Tortillarauten mit Gemüse und Oliven	Gegrillte Pfefferschoten in Meersalz und Olivenöl
Salatgurke gefüllt mit angemachtem Frischkäse	gegrilltes Paprikafilet mit Fetawürfel
verschiedene Feinkostsalate im Mürbteigtartelett	knackige Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Paprikaschiffchen gefüllt mit Pesto-Frischkäse	texanische Kidneybohnenrolle im Tortillafladen
panierte Oliven, goldbraun gebacken	Tomaten-Mozzarellatasche aus Blätterteig
eingelegte Knoblauch-Kräuteroliven	Blattspinat-Ricottatasche aus Blätterteig
Auberginenröllchen mit Zitronenquark	Käsewürfel mit Weintraube
Kirschtomate gefüllt mit Ricottacreme	Zucchiniröllchen mit Schafskäse gefüllt
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum	Taleggiokäse mit Weintraube
Pumpernickeltaler mit Kräuter-Frischkäse	Frischkäse-Kidneybohnenrolle im Tortillafladen

Vorspeisen rein vegetarisch, auch im Gläschen mit Gabel

Antipasti von Paprika, Champignons, Austernpilzen, Zucchini mit Pinienkernen, Borretanezwiebeln in Sherryessig, Artischockenherzen, Fenchel mit karamellisierten Walnüssen	
Antipasti von Karotten in Frischkäse-Petersilien-Marinade oder klassisch in Balsamico	
Chicoreeschiffchen mit Gorgonzolacreme und Trüffelhonig	
Couscous-Grieß in Joghurtdressing mit Kirschtomaten, Salatgurken und roten Berglinsen	
Rettich-Carpaccio mit Minze und Parmesan	Thunfischtartar auf Wasabi-Gurkensalat

Fingerfood · Tische & Stühle · Galadinner · Dekorationen · freundlicher Service · Antipasti · Champagner · Geschirrverleih

Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Fingerfoods mit Fisch, auf Holz gespießt, oder für Ihr Vorspeisenbuffet auch ohne Spießchen

Garnelenspießchen mit gedünsteten Zuckerschoten	
Räucherlachsdreiecke mit Frischkäse-Wurzelgemüsefüllung auf Cräcker garniert	
Crepesröllchen gefüllt mit Räucherlachs- oder Thunfischcreme	
Kirschtomate gefüllt mit Räucherforellenmousse oder Garnelencocktail	
geschichtete Räucherlachs-Frischkäsequadrate auf Pumpernickel	
hausgebeizter Gravedlachs mit marinierter Gurkenkugel	
Shrimp-Fritters, kreolische Kartoffelküchlein mit Scampis	
Rauten vom geräucherten Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich	
Sardinenfilets in Weinteig gebacken	Peperoni mit Thunfischcreme gefüllt
Crepesröllchen mit Mango-Räucherlachscreme	heißgegarte Lachsstremelchen mit grobem Pfeffer
Pikante Tortillaraute mit Olive und Scampi	Lachstatar mit Limette mariniert auf Baguette

Vorspeisen mit Fisch, auch im Gläschen mit Gabel

Tartar vom Räucherlachs mit Limettensaft und Gemüsewürfeln	
hausgebeizter Graved Lachs mit Limettenmarinade	
Vitello Tonnato, Kalbfleisch oder Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern	
Eismeergarnelen aus der Kräutermarinade mit Avocadostückchen an Cocktailsauce	
Kreolische Garnelen mit Papaya, Orangenfilets und Grapefruit garniert mit Sternfrucht	
geräucherte Forellenfilets auf Apfel-Lauch-Salat	Lachscarpaccio mit Limette und Dill
Oktopussalat mit Paprika und Knoblauch	Frutti di Mare mit gedünsteten Fenchelstreifen

Fingerfoods mit Geflügel, auf Holz gespießt, oder für Ihr Vorspeisenbuffet auch ohne Spießchen

Geflügelleberpraline im Pistazien- oder Haselnußmantel	
Pastaspieß Tricolore, Hähnchenbrustfilet, in Pesto mit Schmetterlingsnudel und getrockneter Tomate	
Pollo Tonnato, Scheiben von der Putenbrust gefüllt mit Thunfischcreme, mit Kapern gespießt	
Putenrolle im Sesammantel gefüllt mit Wokgemüse	
Chicken Wings aus dem Rohr	Hähnchenfilet im knusprigen Cornflakesmantel
Hähnchen-Satéspieß an Erdnussbuttersauce	Putenhackbällchen mit Ruccola und Basilikumpesto
Wiener Backhendl, paniert und goldbraun frittiert	Hähnchenbrust mit Blattspinat-Kalbsfarce gefüllt
Tranchen von der heißgegarten Entenbrust	Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel frittiert
Hähnchenkebab mit Joghurt-Sesam-Dip	Entenbrustrolle mit Wasabicreme und Thaispargel

Vorspeisen mit Geflügel, auch im Gläschen mit Gabel

Geflügelleberpraline im Pistazienmantel auf Gewürztraminergelee mit Minzeblatt	
Vitello Asiatico mit Kokosmilch und Sesam	Honighuhn mit Sesamkruste auf Wokgemüsesalat
Entenbrusthäppchen auf Waldorfsalat mit Kerbel	Entenbrust auf Salat von Orangen und Grapefruits

Parmaschinkenmousse · Latte Macchiato · Tortillarauten · Mobilbarelemente · Barbarie Entenbrust · Gavi di Gavi · Pilstulpe

Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Fingerfoods mit Fleisch, auf Holz gespießt, oder für Ihr Vorspeisenbuffet auch ohne Spießchen

Schweinehackbällchen, mediterranes Olivenhackbällchen, Broccoli-Hackbällchen, pikante Albondigas Diavolo, Chili-Bällchen mit Kidneybohnen gefüllt

Blätterteigschnecke mit Hackfleisch gefüllt, auch pikant oder asiatisch gewürzt

Streifen vom heißgegarten Schweinefilet mit Silberzwiebeln gespießt

Spianata Romana, italienische Salamispezialität, mit Kräuterolive gespießt

Mini Quiche Lorraine, Mürbteigtartelette mit Lauch und Speck, überbacken mit Käse

angebratenes Mini-Kalbsröllchen mit Ruccola und Pilzen gefüllt

Mozzarellakugel in hauchfeinem Parmaschinken gewickelt

Champignon gefüllt mit Hack und Ruccola, überbacken mit Parmesan

Gyrosrolle vom Schweinehals, mit eingelegter Olive gespießt, dazu Zaziki-Dip

Trüffelleberpraline im Pistazien- oder Haselnußmantel

Schweinefiletscheibe gefüllt mit Aprikose bzw. Pflaumen

Spargelspitze mit Parmaschinken umwickelt, überbacken mit Parmesan

Vitello-Rolle, Kalbsbratenscheibe mit Thunfischcreme bestrichen, mit Kaper garniert

Blätterteigschnecke mit Kräuterquark und rohem Schinken gefüllt

Maurische Schweinefiletspieße mit Paprika und Kümmel an Knoblauchmayonnaise

Champignonkopf mit Hackfleisch und knusprigem Speck gefüllt, überbacken mit Parmesan

Bayerisches Maki-Sushi mit Kalbsleberwurst auf Weißbrotrolle in Leinsamen getaucht

Serrano- bzw. Parmaschinken mit Melonenkugel	griechische Hackbällchen mit Schafskäse, Zaziki
luftgetrockneter Coppaschinken mit Olive	Partyschnitzelchen vom Schwein oder Pute
Pflaume, Dattel oder Aprikose im Speckmantel	Kernschinkenrolle mit Ruccola und Frischkäse
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	Roastbeefröllchen mit Remoulade gefüllt
Kalbfleischsülzerl mit Himbeeressig	Mini-Bratwurst mit Gürkchen gespießt
Lammhackbällchen mit Schafskäse und Sesam	Trüffellebercreme auf Pumpernickelscheibe
Bratwurst im Schlafrock (Baguetteteig Blätterteig)	

Vorspeisen mit Fleisch, auch im Gläschen mit Gabel

Scheiben vom gesottenen Rindfleisch, schichtweise mit Lauchzwiebelringen in Balsamico eingelegt

rustikales Bauernbrett mit verschiedenen deftigen Spezialitäten (Bauernschinken, geräucherte Leberwurst, hausmacher Sülze, Pfeffer- oder Chilibeißer, Ringelsalami, Rohpolnische, etc.)

Thai-Fleischbällchen auf Salat von Mango und Ananas mit grünem Curry

Schinkenplatte (gekochter Schinken, Wacholderschinken, Rosmarinschinken, Schwarzwälder, Putensaftschinken, Rindersaftschinken, hausmacher Schinkenspeck)

Rindfleisch asiatisch mariniert mit Chili, Ingwer, eingelegtem Kürbis und Silberzwiebeln

heißgegartes Schweinefilet mit getrockneten Tomaten und Basilikum mariniert

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen	Stadtwurst mit Musik
Französische Leberpastete im Speckmantel	Wurstsalat mit Gurkenstreifen und Emmentaler

Glasteller · Bratapfelkuchen · Rostbratwürstchen · Brunello di Montalcino · Rindercarpaccio · Tellerwärmer · Bärlauchpesto

Wendler GmbH – Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

vegetarische Salate

gemischte Blattsalate mit Salatgurkenscheiben, Cocktailtomaten, Champignons und Kresse, dazu Essig-Öl-Dressing, Joghurt-Dressing oder Cocktaildressing

geraspelter Karottensalat mit Sultaninen mit Sesam in Honigdressing

mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Ratatouillegemüse und Basilikumstreifen

Gurken-Champignon-Salat mit gedünstetem Blattspinat und Fetawürfeln, Pinienkerne

Salat von roten Berglinsen mit Karottenwürfeln in Balsamicoessig

Zucchini-Tagliatelle-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Reissalat mit Frühlingszwiebelstreifen und Chilischoten gekocht in Tomatensaft

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse + Gurke	toskanischer Brotsalat mit Tomaten und Ruccola
Mango und Rauke mit körnigem Frischkäse	Bulgursalat mit Paprika, Gurke und Weintrauben
Ratatouillesalat mit Balsamico und Sherryessig	hausgemachter Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Ruccola mit Mozzarellaperlen und Cocktailtomaten	Bohnensalat mit Bohnenkraut
Chinakohlsalat mit 5 exotischen Gewürzen	Blumenkohlsalat mit Schnittlauchröllchen
bunter Paprikasalat mit Parmesanwürfeln	Chinesischer Glasnudelsalat mit Bambussprossen
Rohkostsalat mit Knoblauch-Kräuterdressing	Krautsalat mit Paprikastreifen
Gurkensalat mit Dillspitzen	Tomatensalat mit Lauchzwiebeln

Salate mit Fleisch und Fisch

Feldsalat mit Zwiebeln und Speck oder marinierten Champignons, dazu Nussöldressing

Hühnersalat mit Mandarinenspalten in Curry-Mayonnaise

Rettichsalat mit gestiftelten Radieschen und hauchdünnen Scheiben vom Bündnerfleisch

Tortellinisalat mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum

Fitnesssalat mit Schinken, Ananas und Äpfeln in Vanillejoghurt

Reissalat mit Frühlingszwiebelstreifen und Chilischoten gekocht in Tomatensaft, dazu angebratene Kabanossischeiben

Mexikanischer Reissalat mit Kidneybohnen, Avocado und Mais garniert mit Limettenscheiben

Chinesischer Hühnersalat mit Glasnudeln, Koriander, Karotten und Bambussprossen

hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckwürfeln	Wurstsalat mit Gurken und Emmentaler

Gemüsebeilagen

mediterranes Ofengemüse mit Paprika, Auberginen, Karotten, Zucchini und Zwiebeln

pikante spanische Gemüsepfanne mit Kartoffelscheiben, Paprika, Zucchini, Auberginen und Chili

Ratatouillegemüse mit Zucchini, Paprika und Auberginen in Tomatensauce

Weinsauerkraut	Wirsinggemüse mit Speckstreifen
Rahm-Kohlrabigemüse	Fingermöhren mit Petersilienstreifen
gedünstetes Zucchini-Paprika-Gemüse in Sauerrahm	Mandel-Brokkoli
sommerliches Marktgemüse, gedünstet	Baked Beans, rote Bohnen in Tomatensauce
Apfelrotkraut	Blumenkohl mit Käse überbacken

Espresso · Glasplatzteller · Cocktailbar · lachen · Rumpsteak · Bagels · Crème brûlée · Wasserkaraffe · Sushi · Prosecco

Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

Feines zum Feiern

Vegetarische Suppen

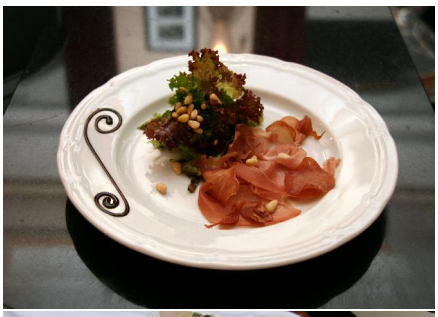
Minestrone mit marktfrischem Gemüse, Suppennudeln und Basilikum	
Thymian-Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen	
pikante Karottensuppe, süß-sauer mit Koriander	fränkische Kartoffelsuppe mit Karotte und Majoran
vegetarische Maultaschensuppe mit Gemüse	Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern
Blumenkohlcremesuppe	Frittatensuppe oder Nudelsuppe mit Petersilie
Gemüseconsommé	Steinpilzessenz, Steinpilzrahmsuppe
Russische Krautsuppe	Lauchrahmsuppe
Tomaten-Karotten-Suppe mit Basilikum	Serbische Bohnensuppe
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Zucchinischaumsuppe

Suppen mit Fleisch und Fisch

asiatische Mitternachtssuppe mit Curryhackbällchen	
fränkische Festtagssuppe mit Leberknödeln, Butterklößen und Fritatten	
Chinesischer Feuertopf mit Huhn, Rind, Schwein, Bambussprossen und Mungbohnenkeimlingen	
Apfel-Kartoffelsuppe mit Sesam-Räucherlachstartar auf getrocknetem Apfelchip	
fränkische Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	
Schwäbische Maultaschensuppe	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse, Rind, Schwein
Graubündner Gerstelsuppe mit Bündnerfleisch	Gulaschsuppe, pikant abgeschmeckt
Wildconsommé mit Rehnockerln	Ochsenschwanzessenz mit eigener Einlage

Sättigungsbeilagen

kleine Kretische Ofenkartoffeln in Limetten-Ajoli	Kleine Kartoffelknödel
Pasta in verschiedenen Varianten	Leichtes Kartoffelgratin
Kleine Semmelknödel	Basmati Thai Reis
Frittierte Kartoffelwürfel	Folienkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffelwedges mit Sour-Cream	Salzkartoffeln mit Petersilienstreifen
Kartoffelpürree	Butterspätzle
Rosmarin-Backkartoffeln	Knusprige Bratkartoffeln mit Kümmel
Bunter Gemüsereis	



Glastürkühlschrank Ambientebeleuchtung Chorizo Rednerpult Barolo Stoffhussen Dessertbesteck Tiramisu

Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Hauptspeisen Geflügel

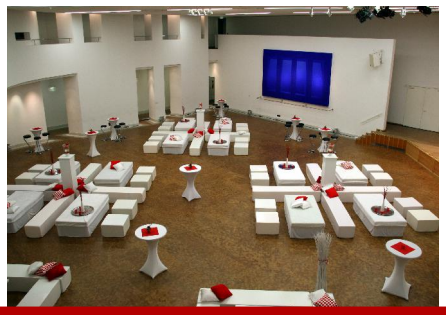
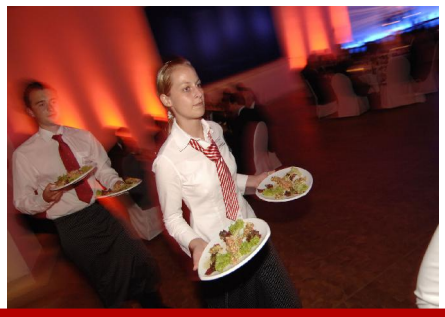
Putencurry mit Ananas und Aprikosen, abgeschmeckt mit Kokosflocken	
Hühnerfleischbällchen Yakitori mit Chinakohl und Zitronengras	
knusprige Bauernente oder Hafermastgans, geviertelt und vom Knochen gelöst	
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Kalbsfarce und Blattspinat	
knusprige Chinaente mit 5 Gewürzen, geviertelt und vom Knochen gelöst	
Hähnchen- oder Putenschnitzel, in Semmelbrösel paniert, goldbraun gebacken	
Brochetas de Pollo, pikante Hähnchenspieße	Putenspieße mit Zucchinischeiben in Curry
Huhn in Sojasauce mit Sojakeimlingen und Ingwer	Puten Cordon Bleue mit Schinken und Käse
pikante Chicken-Wings	Frühlingsrollen mit Huhn, auch in Miniaturgröße
Putenspieße mit Zucchini in Curry mariniert	Poulardenbruststreifen in Gemüserahmsauce
Putenrolle mit Gemüsefarce gefüllt	Satéspieße mit Erdnußsauce
Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen	rosa gebratene Flugentenbrust

Hauptspeisen mit Fisch

Farfalle mit Garnelen, grünem Spargel und Zucchini in einer leichten Weißweinsauce	
Zanderfilet mit Fischfarce bestrichen, belegt mit Zucchinischuppen	
Saltimbocca vom Wels mit Salbeifarce in der Schinkenhülle	
Zanderfilet im knusprigen Baconmantel auf Karotten-Linsen-Gemüse	
Lachslasagne mit Blattspinat, überbacken mit Parmesan	
Loup de Mer auf Champagnerkraut mit Trauben und Speck	
Rotbarschfilet á la Puttanesca auf Kirschtomaten, Oliven und Peperoni	
Auf der Haut gebratener Zander auf Paprikakraut	Barsch auf Gurken-Sauerrahmgemüse
Pangasius-Curry mit Zucchini und Blumenkohl	Zanderklößchen in Dillschaum
Nasi Goreng mit Huhn, Krabben, Reis und Paprika	Lachsfilet in Weißweinsauce mit Dillspitzen
Seeteufelmedaillons vom Grill	Scampis aus der Knoblauchmarinade
Steinbeißer im knusprigen Cornflakesmantel	Red-Snapper auf indischem Gemüsecurry
Steinbutt auf Rahmkarotten mit Petersilie	Tagliatelle mit Lachsrahmsauce und Dillspitzen

Hauptspeisen Vegetarisch

Tagliatelle in Pesto, Tomatensauce oder Gorgonzolarahmsauce	
gebratene chinesische Nudeln mit Pilzen in süßsauerer Sauce	
mediterrane Nudelpfanne mit Ratatouillegemüse und Oliven in Tomatensugo	
Rote Paprikaschote gefüllt mit Ricotta und Pinienkernen	
Frühlingsrollen mit Wokgemüse	kleine Semmelknödel auf Waldpilzsauce
Gemüselasagne mit Tomatensugo	Raviolo mit Steinpilzrahmsauce

Tomate & Mozzarella · Wraps · Garderobenständer · Bordeaux · Kaffeevollautomat · stilles Wasser · Graved Lachs

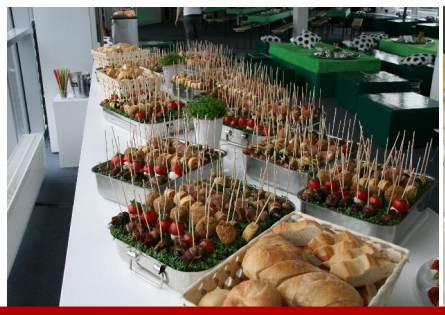
Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Hauptspeisen Fleisch

Schweinemedaillons mit Gemüsefarce im Blätterteig- oder Wirsingmantel	
Schweinehalsbraten natur oder gefüllt mit Gemüsefarce (auch asiatisch oder mediterran gewürzt)	
Sputnikspieße, mageres Schweinesteak umwickelt mit Räucherbauchscheibe	
Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas und Bambussprossen	
Chili con Carne mit Schweinehackfleisch und roten Bohnen, feurig gewürzt	
Schlemmersteaks vom Schweinenacken gefüllt mit Gemüsefarce	
Cordon Bleue vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse	
Filet Wellington im Blätterteigmantel mit Kalbsfarce und Pilzduxelles gefüllt	
Schweinefiletspitzen mit Apfelspalten in Calvadosrahm	
Saltimbocca Romana, Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Balsamicosauce	
Involtinis vom Kalbsschnitzel gefüllt mit Mozzarella und Schinken	
Kassler oder Backschinken im Blätterteig oder Brotteigmantel	
kräftiges Rindfleisch geschmort in Rotwein mit Champignons, Karotten und Sellerie	
Brasato, toskanischer Rinderschmorbraten im Rotweinsud	
Osso Bucco, Kalbshaxenfleisch mit Gemüsewürfeln in Tomatensauce	
Karée, Filet oder Haxe vom Lamm in Kräuter- Knoblauchöl mariniert	
deftiger Leberkäse, feiner Kalbskäse oder mediterraner Pizzakäse	
Piccata Milanese vom Schwein, in der Eihülle gebacken, serviert mit Tomatensauce	
Rindfleischpfanne japanisch, mit Bambussprossen, Sojabohnenkeimlingen und Mandarin-Orangen	
geschmorte Rehkeule, rosa gebratener Rehrücken	Lasagne Bolognese mit Hackfleisch und Kräutern
Schweinegeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce	exotisch mariniertes Rinderfilet mit Wokgemüse
Krustenbraten, Portionsschäuferle vom Schwein	Chopsuey mit Huhn, Schwein, Sprossen und Pilzen
Rinderbierfleisch mit Essiggurkenstreifen	Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Senfrahmsauce
Gemischtes Gulasch vom Schwein und Rind	Tafelspitz mit Wurzelgemüse
Pikante Fleischbällchen in Tomatensauce	Kalbs- oder Schweineschnitzel paniert
Rinderhuftspieß mit Maiskolben in Kräuterbutter	Rindsrouladen mit Gurken und Wurzelgemüse
Fleischküchle oder Hackbraten	Mini-Portionsgrillhaxen vom Schwein
Krautwickel gefüllt mit Hackfleischmasse	saftige Rinderspieße mit Maiskolbenscheiben
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm	Gyrosspieße mit Kräuteroliven und Knoblauch
Boeuff Stroganoff vom Rind mit Gurkenstreifen	Schweinenackensteak aus der Barbecuemarinade
Kalbsbrust gefüllt mit Semmelknödelmasse	Saftige Kalbsschulter geschmort
Rosmarinhals vom Schwein	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln
Wacholderbackschinken vom Schwein	Sauerbraten mit Rosinen mariniert
Schweinefilet in Cocgnacrahm mit Waldpilzen	saure Bratwurst aus dem Zwiebelsud
Spareribs aus der Honigmarinade	Schweinefilet in Calvadosrahm mit Apfelspalten
Zwiebelrostbraten vom Rind	Knuspriges Spanferkel in Teilstücken
Tafelspitz aus dem Wurzelgemüsesud	kleine Rostbratwürste bzw fränkische Bratwürste



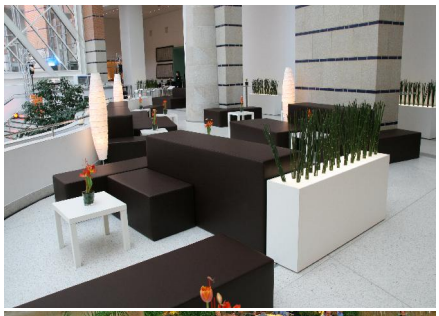
Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de

Wendler

FEINES ZUM FEIERN

Desserts

halbgefrorenes Zimtparfait oder Zimtmousse mit Zwetschgenröster
helle und dunkle Mousse au Chocolat
rote Waldbeergrütze mit Vanillesauce oder Bayrisch Creme
Bayerisch Creme mit verschiedenen Fruchtsaucen
Panna Cotta mit Erdbeermark oder verschiedenen Fruchtsaucen
Puddings (Schokolade, Vanille, Grieß) mit Eierlikör
Ananascreme mit Kokosflocken
Joghurtcreme mit Mandarinenspalten
Passionsfruchtmousse aus Ananastartar
Pfirsiche in Himbeermark eingelegt, bestreut mit gebackenen Mandelstiften
Plunderteilchen, Blechkuchencarées in mundgerechten Stücken auf Tortenspitzen serviert
Mohnschupfnudeln mi Zwetschgenröster
karamellisierte Banane mit Kardamom in Kokoscreme
Crème brûlée Vanille mit braunem Zucker karamelisiert
Crepes Suzette mit Orangenfilets in Grand-Marnier
Leichte Zitronencreme mit Trauben, mit Grappa verfeinert
exotischer Fruchtsalat mit Mangos, Ananas und Lychees
Mangokompott mit Orangenfilets und roten Pfefferkörnern
kleine Gebäckstücke, Plunderteilchen, etc.
Ztronen-Käsekuchen im Weckglas gebacken
Sächsiche Quarkkeulchen aus Pellkartoffeln mit Apfelkompott
Frischkäsecreme mit Sauerkirschen und Nußkrokant
New York Cheesecake im Weckglas gebacken mit Himberrmark
Spekulatius-Trifle mit Rum-Pflaumen
Spekulatius-Tiramisu mit Zimt im Weckglas
Straciatellacreme mit Schokoladenspänen
Erdbeer - Trifle mit Zitronenmelisse
leichte Tiramisuschnitten
Mascarponecreme mit Amarettinis
Erdbeeren mariniert mit Kirschwasser
Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser
Spekulatius-Trifle mit Rum-Pflaumen
Rotweinbirne mit Grießmousse



Pflaume im Speckmantel · Cabernet Sauvignon · Lebkuchenmousse · Paravents · tanzen · Bühnenelemente · Kaffeebecher

Wendler GmbH - Feines zum Feiern, Günthersbühlerstr. 3, 90571 Schwaig bei Nürnberg
Telefon: 0911 / 507 40 21 Telefax: 0911 / 507 45 10 eMail: Wendler@FeineszumFeiern.de